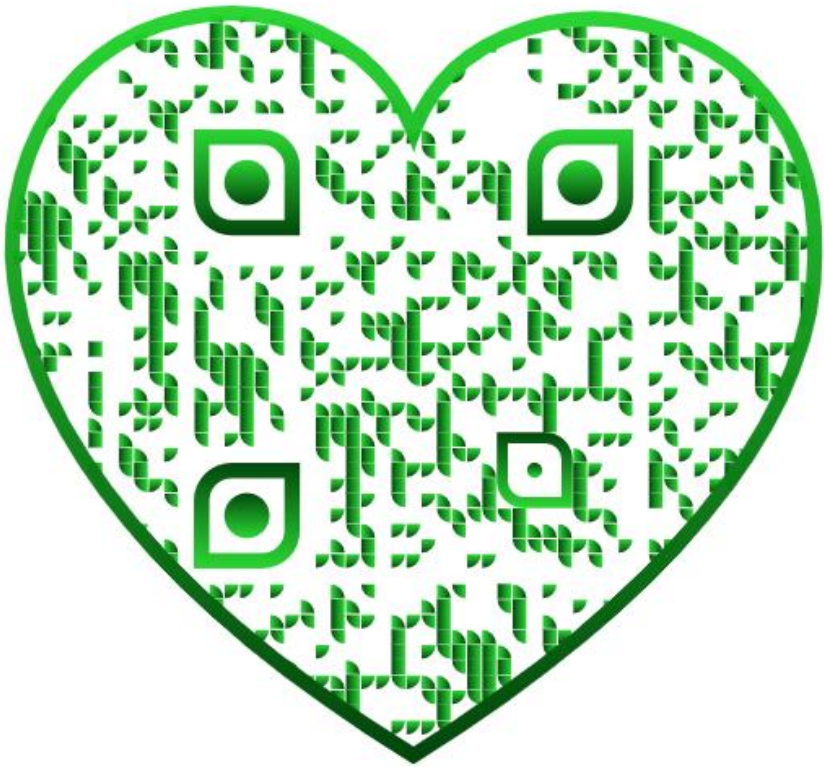
Dictionnaire amoureux de la Bourgogne

Jean-Robert Pitte

PLON



Dictionnaire amoureux de la Bourgogne

Jean-Robert Pitte

PLON

Dictionnaire amoureux de la Bourgogne

Jean-Robert Pitte

Plon

Jean-Robert Pitte
de l'Institut

Dictionnaire amoureux de la Bourgogne

Dessins d'Alain Bouldouyre

PLON
www.plon.fr

Collection fondée
par Jean-Claude Simoën
et dirigée
par Laurent Boudin

La liste des ouvrages
du même auteur
figure en fin de volume

© Éditions Plon, un département d'Édi8, 2015

12, avenue d'Italie
75013 Paris
Tél. : 01 44 16 09 00
Fax : 01 44 16 09 01
www.plon.fr

Graphisme : d'après www.atelierdominiquetoutain.com
Dessins intérieurs d'Alain Bouldouyre
Hospices de Beaune © bridgemanart.com
Photographie auteur © Chapuis

EAN : 978-2-259-24143-4

« Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre, est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales. »

Ce document numérique a été réalisé par Nord Compo.

À Mayumi et à Romanée,
Bourguignonnes de cœur

Avant-propos

Je suis fier d'être bourguignon, d'une province où je ne suis pas né et où n'est probablement né aucun de mes ancêtres. À moins que, dans ma lignée maternelle, les marchands de vin de Bercy qu'étaient les Turillon et les Reposeur ne soient issus d'immigrants venus de l'Auxerrois il y a des lustres, ayant descendu l'Yonne et la Seine jusqu'aux portes de la capitale pour mieux vendre les vins de leur terroir. Auquel cas, je serais redevable à la Basse-Bourgogne d'environ 12,5 % de mes gènes.

Avant tout, je me sens bourguignon de cœur. Je suis un fervent partisan du droit du sol, le seul qui permette aux grandes civilisations de naître et grandir : la romaine et la chrétienne dont la française est issue, mais aussi, à un degré moindre, la chinoise et plus tardivement, du fait de l'esclavage, l'américaine (tant du Nord que latine). Il est fondé en Occident sur le passage de l'épître de saint Paul aux Galates (3, 28) : « Il n'y a plus ni Juif ni Grec, il n'y a plus ni esclave ni homme libre ; il n'y a plus ni homme ni femme : car vous n'êtes tous qu'une personne dans le Christ Jésus. » Bien entendu, ce noble droit se justifie par des contreparties : choisir sa terre, en faire un lieu d'élection, la désirer, vouloir la connaître, l'aimer, elle et ses habitants déjà présents, apporter sa pierre à l'édifice, sa dot, et son énergie créatrice. Dès lors que ces conditions sont réunies, on y est chez soi, on fait souche, et personne n'est en droit d'arguer du fait que génétiquement on n'en serait pas. Et d'ailleurs qu'est-ce qu'un génome bourguignon, dans cette terre traversée en tous sens d'innombrables migrants plus ou moins pacifiques au cours de son histoire ? Un Bourguignon, c'est un descendant de brachycéphale du Néolithique, mâtiné de Celte, de Grec, de Romain (c'est-à-dire venant de nulle part ou plutôt de partout autour de la Méditerranée), de Burgonde, de Franc, d'un soupçon d'Alaman, de Vandale, de Wisigoth, de Normand,

de Sarrasin de passage par ici, de Flamand, sans compter que, par mariage, les grandes familles du duché et celles de la bourgeoisie ont fait entrer en Bourgogne des gènes de l'Europe entière et qu'aujourd'hui nombre de bons Bourguignons sont issus de lignées enracinées dans toute la France et sur tous les continents du globe.

Lorsque René Han, futur P-DG de FR3, né à Dijon en 1930 de parents chinois, puis confié à une famille bourguignonne de Perrigny se dit Chinois de Bourgogne, selon le titre de ses avant-mémoires publiées en 1992, il a mille fois raison. Il raconte de manière poignante la terreur éprouvée pendant toute son enfance à l'idée d'être contraint de rejoindre en Chine son père biologique, la difficulté d'assumer et de faire accepter sa différence physique en même temps que sa fierté de parler avec l'accent bourguignon et sa réticence à apprendre ne serait-ce que des rudiments de chinois. Je me réjouis d'être son compatriote de cœur et de me revendiquer Parisien de Bourgogne et Bourguignon de Paris, sans renier mes ancêtres normands, alsaciens, hongrois et venus de bien d'autres cieux encore, ni mon autre pays d'adoption qu'est le Japon. Guy-Crescent Fagon, médecin de Louis XIV, était né à Paris et, lui non plus, n'avait pas une goutte de sang bourguignon dans les veines. Pourtant, il ordonna en 1694 à son royal patient de cesser la consommation de vin de Champagne trop acide et donnant la goutte pour passer au vin vieux de Bourgogne (étendu d'eau, d'ailleurs…) qu'il aimait et qui était plus apte à le soulager des divers maux dont il souffrait. Hommage bien mérité de la province élue de son cœur et de ses papilles, tout le monde le croit bourguignon : il a sa rue à Nuits-Saint-Georges et à Dijon, mais aussi dans le 13^{e} arrondissement de Paris, géographiquement le plus proche de la Bourgogne !

Quelle Bourgogne choisir quand il s'agit de la célébrer ? Elle a tant varié au cours de son histoire. Je désapprouve les puristes qui ne la conçoivent que ducale, ne serait-ce que parce qu'alors il faut y inclure la Comté, qu'aucun Franc-Comtois ne se dit Bourguignon aujourd'hui et que très peu savent qu'ils habitent l'ex-comté de Bourgogne. La Franche-Comté, pour le coup, c'est déjà un peu la Suisse, et cela lui confère un autre charme, moins expansif, plus recueilli. Le prestige du duché est demeuré si grand que les habitants des territoires agrégés au fil des siècles et, en particulier au xx^{e}, lors de la constitution d'une région Bourgogne, l'ont plutôt bien vécu. Aujourd'hui, la Bourgogne

regroupe quatre départements dont les habitants éprouvent un sentiment d'appartenance variable : fort en Côte-d'Or, dans le sud de l'Yonne et l'est de la Saône-et-Loire, c'est-à-dire les pays de vin, plus faible dans le nord de l'Yonne, tourné vers Paris, sauf à Chablis, faible également dans la Nièvre et l'ouest de la Saône-et-Loire, tournés vers la Loire. Un seul vignoble en Nivernais : celui de Pouilly-sur-Loire ; il ne se dit jamais bourguignon, mais ligérien.

Toujours est-il que désormais tout cela ne fait pas grand monde pour une Bourgogne que l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert qualifiait en son temps de « province considérable de France, avec le titre de duché ». 1 700 000 habitants seulement y vivent en ce début de XXIe siècle – c'est la population de Barcelone –, soit 2,6 % des Français, répartis sur 31 582 km^2, soit 5,6 % du territoire métropolitain : une densité de 53 hab./km^2, moins de la moitié de la densité française. Elle a été longtemps terre d'émigration, on la traverse aujourd'hui rapidement en TGV ou par ses autoroutes, on vient en visiter quelques sites et Monuments (800 000 entrées à Vézelay, le plus fréquenté, contre cinq fois plus au Mont-Saint-Michel et 14 millions à Notre-Dame de Paris), mais on ne s'y entasse nulle part, et venir y résider ne fait pas partie des rêves français, à la différence des rivages de la Méditerranée ou de l'Atlantique ou encore de Paris *intra-muros*. D'ailleurs, l'emploi n'y progresse guère ces dernières années, et le taux de chômage n'y est que très légèrement inférieur à celui du pays.

Rien de répulsif, mais rien non plus d'irrésistible dans l'actuelle Bourgogne pour la majorité des Français. Juste une sympathique image parce que pour certains de nos compatriotes elle évoque le bon vin. Certains, seulement, car il ne faut pas oublier que 38 % n'en boivent jamais, 45 % uniquement les jours de fête, et que seuls 17 % en boivent tous les jours. Sur cette petite troupe, les vrais connaisseurs qui savent distinguer un bourgogne d'un bordeaux et qui, même s'ils se trompent, sont passionnés par l'exercice, ne sont qu'une poignée d'esthètes et de résistants à la montée rampante et hideuse de la néo-prohibition. Ne parlons pas de ceux qui sont capables de différencier un gevrey-chambertin d'un volnay et un 1989 d'un 1990 !

Je sais bien qu'il faut se méfier de la psychologie des peuples et que l'*Analyse spectrale de l'Europe*, publiée en 1928 par Hermann von Keyserling, est un peu tirée par les cheveux, mais il y a tout de même

du vrai dans ces réputations collectives qui, d'ailleurs, ne font de mal à personne, surtout lorsqu'elles sont bonnes et exprimées avec le sourire. Décortiquons donc un peu l'aimable personnalité attribuée aux Bourguignons. Qu'est-ce qui la caractérise ? La franchise, la truculence, la malice, une manière d'être français sans être parisien. L'œil plissé de celui qui ne prend rien tout à fait au sérieux tout en donnant avec générosité le meilleur de lui-même. La Bourgogne a conservé de son glorieux passé antique et médiéval une manière d'être bien à elle : différente, tranquillement autonome. Les Québécois écrivent sur leurs plaques minéralogiques : « Je me souviens » ; les Bourguignons ont enfoui ce souvenir du grand duché d'Occident au fond d'eux-mêmes. Ils ne revendiquent pas, mais ils savent. Ils en sont fiers, mais ne l'expriment pas par des manifestations de rue, à la différence des Bretons ou des Catalans. Ils n'ont pas besoin d'indépendance, car au fond, depuis 1477, ils ont pris l'habitude d'être eux-mêmes, tout en se trouvant plutôt bien en France, en paix avec leurs voisins champenois, francs-comtois, lyonnais, auvergnats et parisiens.

Depuis plusieurs siècles, nombreux sont les Bourguignons qui n'engendrent pas la mélancolie. Les femmes et les hommes qui ont illustré cet esprit de la province sont légion. Certes, il y a saint Bernard et Bossuet qui ont fait preuve de mysticisme et d'une gravité certaine, mais la pénitence choisie est compatible avec la jubilation intérieure de l'amour de Dieu. Et à côté d'eux, Pontus de Tyard, Bussy-Rabutin, Piron, Tillier, Colette, Vincenot… sont de joyeux lurons, tout comme les hautes figures de la création littéraire : Colas Breugnon, l'oncle Benjamin ou le pape des escargots qui portent tous la malice en bandoulière. Les *Cent Nouvelles Nouvelles*, recueil publié en 1462 de contes lestes commandés sans doute à son grand sénéchal Philippe Pot (de La Rochepot) par le duc Philippe le Bon à qui ils sont dédiés, sont déjà de cette veine.

D'où provient donc ce trait de caractère que la Bourgogne partage avec la Touraine rabelaisienne et avec l'Alsace de l'ami Fritz, la Provence de Daudet et de Pagnol, l'Armagnac du *Bonheur est dans le pré*, le Nord des ducasses et des Ch'tis, le Lyon des gones et de Guignol, le Paris des titis et des poulbots ? On ne le trouve guère en Lorraine, en Picardie, en Franche-Comté, en Savoie, en Auvergne, en Languedoc, à Toulouse, à Bordeaux, en Poitou-Charentes, en Pays

nantais, en Bretagne, en Normandie. Le catharisme et la Réforme n'ont rencontré que peu de succès en Bourgogne où l'on cultive l'optimisme et la confiance. De ce point de vue, les Bourguignons sont paradoxaux, car leur climat est assez rude : pluies abondantes et froid mordant sur les hauteurs, brouillards hivernaux épais dans les plaines et les vallées écrasées d'étés caniculaires, preuve que la théorie des climats selon Aristote, Montesquieu et Hegel est simpliste et même vicieuse.

Ce trait de caractère se retrouve dans les vins de Bourgogne qui contrastent avec les superbes mais méditatifs vins de Bordeaux. C'est en effet le vin qui réjouit le cœur des Bourguignons ou, tout au moins, une certaine interprétation de la culture vineuse des pays latins : le vin est d'abord fait pour étancher la soif et, à l'occasion, le boire sans soif, ce qui ne veut pas dire dans l'excès permanent, puis à rire de tout et même un peu de soi-même. Hélas, la rareté des grands bourgognes a rendu leurs prix inaccessibles et l'excès bachique impossible avec eux, mais l'on peut se laisser aller avec les vins de plaisir du Mâconnais, de la Côte chalonnaise, des Maranges, des Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune, d'Irancy ou de Pouilly-sur-Loire…

Bourgogne, enfin, est un mot savoureux dont l'énoncé enveloppant quand il est bien prononcé fait déjà sourire et saliver. Il rime richement avec vergogne, parce que les Bourguignons ont le sens de l'honneur, avec trogne, parce qu'ils en acquièrent une belle, burinée grâce à leur ardeur à la besogne, au bon air, au soleil qui cogne sur leurs coteaux et au bon vin, même lorsqu'ils ne deviennent pas ivrognes.

Comme Kennedy a pu se dire Berlinois à Berlin, un certain jour de 1963, je peux chanter à tue-tête : « Je suis fiè-er, je suis fiè-er, je suis fier d'être bourguignon. » Le lien affectif que j'entretiens avec la Bourgogne remonte à ces premières vendanges initiatiques de septembre 1966 chez Arnoux Père et Fils à Chorey-lès-Beaune. Tant d'années après me reviennent en mémoire mille sensations, atmosphères, odeurs, saveurs. J'éprouve encore des frissons de plaisir en repensant au pigeage dans les cuves de pinot dans lesquelles nous plongions nus avec délices et sentions dans la tiédeur du moût en fermentation les bulles de gaz carbonique nous faire tressaillir la peau. J'éprouve le syndrome de la madeleine de Proust lorsque j'approche de mes narines toutes frémissantes un verre de bon vin de la Côte-d'Or, tant les parfums du pinot ou du chardonnay interprétés à la

bourguignonne me bouleversent. Évidemment, je le bois ensuite avec bonheur, mais l'émotion la plus forte est celle dont mon bulbe olfactif est le truchement. Je me dis que, si j'étais un pieux musulman, je me consolerais d'être contraint d'attendre le paradis d'Allah avant de boire le vin qui coule à flots dans le lit de l'un de ses quatre fleuves en humant du bourgogne. Par chance, j'appartiens à une religion qui ne m'impose pas cette frustrante délectation. Des années après l'éblouissement de Chorey, mon addiction à la Bourgogne s'est ensuite ancrée dans la Côte de Nuits, entre le Clos de Vougeot, Vosne-Romanée et Nuits-Saint-Georges, et dans la montagne qui la domine, les Hautes-Côtes de Nuits, au pied de la colline inspirée de Vergy, sur le coteau ensoleillé de Villars-Fontaine. Dionysos est né deux fois ; moi aussi, et ma cuisse de Zeus s'appelle la Bourgogne.

Alésia

Dans l'album d'Astérix intitulé *Le Bouclier arverne*, il ne fait pas bon prononcer le nom d'Alésia face à l'ombrageux chef Abraracourcix qui veut ignorer ou plutôt oublier où se trouve cette localité qui vit la défaite de la coalition gauloise de Vercingétorix en 52 av. J.-C. Ce trait d'humour goscinno-uderzien repose sur un débat bien réel, car depuis le milieu du XIX^e^ siècle, les archéologues se sont querellés pour savoir où se situait l'oppidum gaulois d'Alésia assiégé par César. La première mention du mont Auxois au-dessus d'Alise remonte au IX^e^ siècle et apparaît dans un texte qui relate le transfert des reliques de sainte Reine jusqu'à Flavigny-sur-Ozerain. On retrouvera sur place en 1839 une inscription mentionnant le nom ALISIIA qui entérine la tradition. C'est en 1855 que celle-ci commence à être mise en doute avec la revendication d'un site concurrent : Alaise, au sud de Besançon, dont l'étymologie sans doute germanique n'a rien à voir avec Alésia. Il en viendra d'autres, parfois soutenus par des sommités des lettres latines ou de l'archéologie : Izernore et Salins-les-Bains dans le Jura, Luzy dans la Nièvre ou Guillon dans l'Yonne et, surtout, Chaux-des-Crotenay, près de Champagnole dans le Jura. Ce charmant village situé au pied d'une colline dont la configuration est compatible avec le texte de *La Guerre des Gaules* possède encore ses défenseurs et un musée y a été installé, même si aucune fouille n'a jamais rien révélé de probant quant à cette attribution. Plus de deux millénaires après la conquête de César, les Français affectionnent toujours de se disputer comme leurs ancêtres gaulois ! Dans sa *Géographie*, Strabon avait bien croqué ceux-ci : « À la simplicité, à l'irritabilité s'ajoutent à un haut degré l'irréflexion, la vantardise et l'amour de la parure. Cette légèreté les rend insupportables dans la victoire, alors qu'on les voit abattus

dans la défaite. »

Sur le mont Auxois, au contraire, les preuves s'accumulent depuis longtemps et sont désormais irréfutables. La première campagne de fouilles est menée sur ordre de Napoléon III à partir de 1861. De nombreuses traces des ouvrages fortifiés édifiés par César sont mises au jour, et l'Empereur fait édifier au sommet du plateau en 1865 une colossale statue de Vercingétorix, l'air sombre et résigné, cheveux longs et moustache au vent, héros de l'indépendance gauloise qui fonde une lignée d'icônes : sainte Geneviève, Charles Martel, sainte Jeanne d'Arc, Ferdinand Foch et Charles de Gaulle. Tous ont incarné la résistance face aux envahisseurs de ce territoire qui est aujourd'hui la France et, pour ces derniers, la victoire finale et l'indépendance. L'œuvre en bronze d'Aimé Millet est désormais classée Monument historique et continue à faire vivre le mythe de manière grandiloquente. Comme Maupassant l'écrit dans sa magnifique nouvelle intitulée *Moustache* : « Et puis, ce que j'adore d'abord dans la moustache, c'est qu'elle est française, bien française. Elle nous vient de nos pères les Gaulois, et elle est demeurée le signe de notre caractère national enfin. » Vincenot y croyait dur comme fer.

D'autres fouilles ont eu lieu sur le mont Auxois. En 1862, a été découvert au pied de celui-ci l'un des plus beaux objets romains trouvés sur notre territoire, un splendide canthare en argent orné de branches de myrte, la plante d'Aphrodite, aujourd'hui au musée de Saint-Germain-en-Laye, comparable à celui du trésor de Boscoreale exposé au musée de Naples. Ainsi, deux des remarquables œuvres d'art antique découvertes en Bourgogne sont toutes deux liées au vin :

le vase de Vix et ce canthare. Entêtement de civilisation aurait dit Pierre Veilletet… ou préfiguration de l'une des vocations majeures de la Bourgogne. Entre 1990 et 1997, des fouilles bénéficiant des nouvelles méthodes de l'archéologie ont été effectuées sur le plateau qui domine Alise. Le Français Michel Reddé et l'Allemand Siegmar von Schnurbein ont mis au jour de nombreux vestiges de la ville romaine qui a été bâtie après la conquête. Ils sont aujourd'hui présentés sur place avec pédagogie et complétés, dans la plaine, par un remarquable « MuséoParc » qui permet de comprendre les événements qui sont survenus ici il y a bientôt vingt et un siècles.

Le déroulement de cette fameuse bataille d'Alésia n'offre plus de grandes zones d'ombre aujourd'hui, même si les fouilles à venir révéleront sans doute de nouveaux détails. « L'oppidum d'Alésia proprement dit était au sommet d'une hauteur bien saillante, en sorte qu'elle apparaissait comme inexpugnable autrement que par un blocus », écrit César dans *La Guerre des Gaules*. La récente et claire synthèse publiée par Jean-Louis Voisin met bien en évidence le génie stratégique de César et l'enchaînement des fautes de Vercingétorix qui aboutit à sa défaite totale. Rome n'a pu l'emporter que grâce à son complexe système de protection rendant quasi impossible toute sortie des assiégés et toute pénétration des renforts. La cavalerie alliée des Germains a aussi joué un rôle décisif. César le souligne : « Des deux côtés règne l'idée que cette heure est unique, que c'est celle de l'effort suprême. » Et Jean-Louis Voisin conclut sur la majesté du site qui demeure aujourd'hui un haut lieu de la Bourgogne, « avec ces verdures, ces rivières, ces collines qui retentissent au fond des cœurs. Ou ces froids glacés quand tout est hiver : un tableau de Brueghel. Et l'été, saharien. Avec, toujours immobile, un moustachu qui regarde et attend ».

Dans leur histoire reconstruite à leur façon, les Français demeurent un peu tristes de la bataille d'Alésia qui a vu la victoire de César sur leurs chers Gaulois chevelus. Ils en oublient ce que Rome a apporté à ces peuples pleins d'énergie et bons agriculteurs, mais encore si peu civilisés – je sais que ce jugement sera mal perçu, je l'assume –, ne maîtrisant ni l'écriture ni de nombreuses techniques déjà très au point dans le monde méditerranéen. Une fois intégrée à Rome, la Gaule s'est couverte d'un dense réseau de routes praticables en toutes saisons qui a permis la rapide circulation des biens, des personnes, des

informations. Des villes bâties en pierre et en solide mortier, ornées de Monuments publics majestueux, ont été édifiées pour des siècles, pour l'éternité, même, comme le dit Fustel de Coulanges dans *La Cité antique*, mais les invasions barbares ne leur ont pas laissé le temps de bien vieillir. Elle a appris l'intérêt d'une langue commune, d'une écriture unique généralisée et donc la conservation et la transmission faciles du savoir, le droit écrit, des institutions politiques et administratives efficaces, les avantages économiques d'une monnaie unique, la tranquillité de la *Pax romana*. Enfin, et les tribus bourguignonnes en ont été reconnaissantes envers Rome, elle a appris l'art de faire le vin, la noble boisson que les Gaulois appréciaient depuis longtemps et achetaient très cher, mais qu'ils ne pouvaient pas élaborer jusqu'alors, faute de savoir cultiver la vigne. Merci à César d'avoir été un vainqueur magnanime – sauf vis-à-vis de Vercingétorix qui a payé le prix fort de sa défaite selon la tradition antique du *Vae victis* – et d'avoir permis à la Gaule de franchir le cap difficile de la conquête avec enthousiasme. Je pèse ce mot qui s'appuie sur l'extrême rapidité des transformations opérées dès la fin de la guerre des Gaules et que révèle l'archéologie. Éduens, Séquanes, Lingons, Mandubiens sont devenus très vite des Gallo-Romains convaincus. Sortons de l'épopée nationale enjolivée. Les comparer à des « collaborateurs » comme le fait l'album d'Astérix intitulé *Le Combat des chefs* est plaisant, mais c'est un anachronisme d'un ridicule total.

Dans un ouvrage stimulant et controversé (*L'Invention des Français*) publié en 2013, Jean-François Kahn a déboulonné de manière salutaire le mythe de Vercingétorix. Voici ce qu'il en dit à un journaliste du *Point* qui l'interroge, parmi d'autres gentillesses de la même eau : « Sa force, c'est qu'il est inspiré et délirant. Il galvanise les autres sur le mode du "on va gagner, on est les plus forts". Jusqu'à ce que cela ne marche plus. Même sa défaite à Alésia, il ne l'assume pas jusqu'au bout. Alors que les chefs gaulois vaincus se suicident, lui accepte de se rendre à César, dont il a été autrefois un jeune lieutenant. Peut-être pense-t-il qu'en souvenir de ce compagnonnage César lui laissera la vie sauve. Une erreur de jugement puisqu'il a fini étranglé dans un cachot à Rome. Dès qu'il capitule, Vercingétorix est effacé de la mémoire gauloise, et son peuple arverne se rallie aux Romains. » On ne saurait mieux dire. Les Arvernes et les Éduens faits prisonniers à Alésia, ainsi que d'autres, ont été très vite libérés par

César et sont rentrés chez eux où ils sont devenus les plus ardents propagandistes du modèle romain.

Aligoté

Le fringant cépage que voici ! L'aligoté est le vin du petit matin, à boire en toutes saisons avant midi pour se réveiller, se rafraîchir le gosier tout en puisant l'énergie nécessaire au travail manuel, celui des vignes en premier lieu. Aujourd'hui, personne ne boit plus guère de vin aux vignes, mais, en 1966, lors de mes premières vendanges à Chorey-lès-Beaune, on apportait vers 10 heures des barillets ou des bouteilles d'aligoté à cette belle jeunesse qui n'avait pas beaucoup dormi la nuit précédente. Le vin guilleret se mariait d'amour avec les sandwichs aux harengs saurs qui requinquaient la troupe après les premières heures de coupe dans la fraîcheur du matin. Une petite rasade de marc, et c'était reparti jusqu'au déjeuner, dans la joie malgré les nombreuses coupures aux doigts, en ces temps anciens où les sécateurs n'avaient pas le bout arrondi.

Les analyses de son ADN montrent que l'aligoté, sans doute originaire du sud de la Bourgogne, est issu du croisement du pinot noir et du gouais, comme le chardonnay, le gamay, le melon (muscadet) ou le romorantin. Contrairement à ce qui se lit parfois, son nom n'a rien à voir avec le vieux verbe harigoter ou haricoter, qui veut dire couper en petits morceaux et qui a donné le fameux haricot de mouton… sans haricots. Il n'a non plus aucune parenté avec l'aligot de l'Aubrac, cette roborative purée de pommes de terre rendue filante

par la tomme. L'aligoté de Bourgogne ferait toutefois assez bon ménage avec lui, mais il ne s'en trouve guère dans ces montagnes d'au milieu de nulle part. Aucun rapport non plus avec l'ail dont on ne retrouve pas l'odeur dans son spectre aromatique. En revanche, il accompagne très bien les escargots à la bourguignonne qui, eux, en sont abondamment parfumés. Il n'est fait mention de lui qu'à partir du début du XIX^{e} siècle, et son nom dérive sans doute de gôt, un ancien nom du gouais.

Ce vigoureux et rustique cépage est aujourd'hui cultivé sur moins de 2 000 ha, dans toute la Bourgogne, sauf dans la Nièvre. Il entre dans la composition du crémant de Bourgogne, auquel il apporte l'acidité nécessaire. Vinifié seul, il peut bénéficier de l'appellation bourgogne aligoté dont le rendement peut légalement monter jusqu'à 75 hl/ha. Le succès du kir a permis sa survie. Deux communes de Saône-et-Loire situées juste à l'ouest de Chagny, Bouzeron et Chassey-le-Camp, bénéficient de l'AOC villageoise bouzeron. C'est ici sur des sols argilo-calcaires pauvres que l'aligoté donne le meilleur de lui-même. Son rendement est limité à 55 hl/ha, avec une dérogation pour grimper jusqu'à 66 hl/ha. Le vin doit atteindre 9,5° et ne pas dépasser 12,5°. L'aligoté est toujours vif et désaltérant. Le bouzeron possède ces caractères, mais il est plus en rondeur, en longueur et en délicatesse. Cette appellation qui date de 1998 doit beaucoup au travail d'Aubert et Pamela de Villaine, aujourd'hui épaulés par leur neveu Pierre de Benoist. Ils appliquent sur leur domaine de la Côte chalonnaise la même rigueur et les mêmes principes biodynamiques qu'au domaine de la Romanée-Conti. Ils y produisent également un délectable rully blanc, ainsi qu'en rouge un santenay et un mercurey des plus charnus.

Autun

Celtica, soror et aemula Romae, gauloise, sœur et émule de Rome, proclame sa devise. Plus simplement, Autun est la petite Rome, comme ses habitants aiment encore à la nommer. Au pied du Morvan, dans son cadre vallonné de prés et de bois, elle nage un peu dans une enceinte trop vaste pour elle qui mesurait à l'époque romaine 6 km. Son théâtre, le plus vaste de Gaule, avait été bâti pour

30 000 spectateurs, c'est-à-dire deux fois sa population actuelle. L'empereur Auguste qui lui a donné son nom d'*Augustodunum Haeduorum* a voulu ici frapper les imaginations et récompenser les Éduens pour leur zèle à s'intégrer dans la romanité. L'oppidum de Bibracte, noyé dans les brumes du mont Beuvray, a d'ailleurs été aussitôt abandonné et oublié jusqu'aux premières fouilles ordonnées par Napoléon III. Les remparts, leurs cinquante-quatre tours et leurs quatre portes majestueuses n'avaient aucune fonction militaire ; ils étaient destinés à honorer la ville et à délimiter son espace sacré. Celle-ci fut ensuite maintes fois détruite : en 270 par l'usurpateur Victorinus et les Bataves qui l'accompagnaient, rebâtie par Constantin, prise et sans doute saccagée de nouveau par plusieurs envahisseurs germaniques dans les siècles qui suivent, puis par les Sarrasins en 725, enfin par les Normands en 888. C'est pourquoi il reste aujourd'hui beaucoup moins de vestiges de sa splendeur qu'à Orange, Arles ou Nîmes : une petite portion de l'enceinte, deux portes très restaurées (Saint-André et d'Arroux), deux pans de mur dans une prairie voisine dits « temple de Janus », les substructures du théâtre et une pyramide funéraire imposante mais dépourvue de son parement de marbre, la pierre de Couhard.

Siège d'un évêché puissant, Autun connaît une nouvelle prospérité au Moyen Âge. La cathédrale Saint-Lazare est un chef-d'œuvre composite dont le trésor est le tympan, sculpté entre 1130 et 1135. Fait rare, il est signé d'un certain Gislebertus qui est peut-être aussi l'architecte de l'édifice, en tout cas un artiste d'inspiration clunisienne car il ne craint nullement la représentation humaine, l'expression des sentiments et l'ornementation, comme c'est aussi le cas dans le décor

de Sainte-Marie-Madeleine de Vézelay. Au XV^e^ siècle, le puissant et très fortuné chancelier de Philippe le Bon, Nicolas Rolin, natif d'Autun où il mourra en 1461, est le généreux mécène de sa ville. Dans le musée qui porte son nom sont exposées des œuvres commandées par lui. Manque *La Vierge à l'Enfant* dite *du chancelier Rolin* peinte en 1435 par le flamand Jan Van Eyck qui travaillait pour la cour de Bourgogne, puisque ce tableau a quitté la chapelle funéraire des Rolin à Autun pendant la Révolution et se trouve aujourd'hui au Louvre. Pour financer la réalisation d'une telle œuvre, de même que pour construire les Hospices de Beaune, sans doute le chancelier avait-il un certain nombre de fautes à se faire pardonner. Jacques du Clercq, chroniqueur et conseiller du duc Philippe qui le connaissait bien, écrit de lui : « Le dit chancelier fust réputé ung des sages hommes du royaume à parler temporellement ; car au regard de l'espirituel, je m'en tais. »

On peut aussi admirer dans la salle Rolin du musée l'impressionnante Nativité commandée par son fils le cardinal Jean Rolin au Maître de Moulins en 1480. On ne sait qui sont les modèles de la Vierge et de l'Enfant, mais à l'évidence la finesse de leurs traits, leur carnation et leurs yeux clairs laissent supposer que ce sont des Bourguignons de bonne naissance. Le cardinal, quant à lui, a le visage aussi peu avenant que son père sur le tableau de Van Eyck. Sans doute s'agit-il d'une convention picturale destinée à marquer le contraste entre la sphère des hommes pécheurs et celle de Dieu et qui, par conséquent, ne choquait pas les commanditaires. Néanmoins, ce que l'on sait de l'orgueil, du goût du lucre et de la vie désordonnée du père comme du fils invite à lire ces traits de personnalité sur leur visage.

Et puisqu'il est question d'un évêque d'Autun aimant le luxe et la luxure, on ne peut s'empêcher de penser à celui qui n'a guère fait honneur non plus à sa charge épiscopale : Talleyrand. Ordonné prêtre en 1779, sans aucune appétence pour la fonction, il déclare alors : « On me force à être ecclésiastique, on s'en repentira. » Il ne change rien à son existence dissolue qu'il évoquera à la fin de sa vie en confiant ce propos à Guizot : « Qui n'a pas vécu dans les années voisines de 1789 ne sait pas ce que c'est que la douceur de vivre. » Néanmoins, il intrigue tant qu'il peut afin d'obtenir la mitre et un évêché aux revenus confortables. C'est chose faite le 2 novembre 1788 : il est nommé évêque d'Autun, puis consacré à Issy-les-Moulineaux le 4 janvier 1789. Il délègue ses pouvoirs au grand

chantre du chapitre, mais doit tout de même venir prendre possession de son siège. Il arrive à Autun le 25 mars et se voit contraint de célébrer une messe pontificale au cours de laquelle il manifeste son ignorance totale de la liturgie. Il en sera de même lors de la grand-messe de la fête de la Fédération le 14 juillet 1790. Le 12 avril, jour de Pâques, il ne célèbre même pas la messe et repart pour Paris. Il ne reviendra jamais à Autun, mais il est parvenu à se faire élire député du clergé aux états généraux. En janvier 1791, il démissionne de sa charge épiscopale.

La ville d'Autun s'enorgueillit du séjour de quelques mois qu'y a effectué Bonaparte comme élève au collège des Jésuites, un superbe bâtiment devenu aujourd'hui le lycée qui porte son nom. Aux XIX^e^ et XX^e^ siècles, à l'écart des grandes voies de circulation et de la révolution industrielle, la ville s'est quelque peu assoupie. Elle est aujourd'hui principalement une destination touristique que l'on vient visiter avant de repartir. Un artiste japonais étonnant est tombé sous son charme et réside sur les remparts, dans la tour des Ursulines qui domine toute la vieille ville. Hisao Takahashi est le meilleur spécialiste des fresques romanes dont il maîtrise les techniques. Il a restauré celles de vingt-huit églises en France, en particulier dans le Mâconnais, transmet son savoir-faire à de nombreux élèves et réalise actuellement dans sa tour une vaste fresque en hommage aux ducs de Bourgogne. Il a été fait citoyen d'honneur de la région en 1994. Encore un Bourguignon de cœur !

Auxerre

La capitale icaunaise (d'*Icauna*, le nom gaulois de l'Yonne qui était divinisée et vénérée en ces lieux) domine la Basse-Bourgogne. Attention de ne pas heurter les oreilles indigènes et à bien prononcer *Ausserre*, comme cela s'écrivait au Moyen Âge, en souvenir de son nom gallo-romain d'*Autessiodurum*, la forteresse du chef Autessios. Les copistes ont pris l'habitude d'abréger le double *s* par une croix, laquelle a progressivement été prise pour un véritable *x* et prononcée *ks*, en particulier à Paris, comme dans les mots taxe, luxe ou fixe. L'ancien duché de Bourgogne est demeuré attaché à une prononciation

des toponymes fidèle à leur étymologie, par exemple dans Aloxe, Auxey, Auxois, Auxonne, Bruxelles, Fixin, etc. Tous ces noms dans lesquels le *x* est compris entre deux voyelles se prononcent à l'ancienne, ce qui n'est pas le cas dans les autres régions de France, par exemple pour Saint-Maixent ou Maxéville. Les invasions burgondes ne sont pas parvenues à effacer le beau parler latin en Bourgogne ni, bien entendu, le *x* final de Vercingétorix qui siffla aux oreilles de César.

Auxerre jouit d'une situation remarquable, sur les pentes de la rive concave d'un méandre de l'Yonne tourné vers le soleil levant, là où le fleuve s'élargit et permet une navigation plus facile vers Paris et la mer. Oui, vous avez bien lu : le fleuve, car le débit moyen de l'Yonne à Montereau est de 93 m^3/sec, contre 80 pour la Seine. Cette « erreur » géographique et hydrologique remonte à l'époque gauloise, et plusieurs hypothèses ont été avancées pour l'expliquer : le prestige religieux de la déesse Sequana, plus grand que celui d'Icauna, et le poids politique, militaire et économique des tribus de l'amont de la Seine, des Lingons en tout premier lieu, les deux facteurs s'étant peut-être conjugués. Le rôle ancien d'Auxerre repose aussi sur le choix de Rome d'y faire passer la grande *Via Agrippa* Lyon-Chalon-Sens-Boulogne-sur-Mer, sans doute le tracé d'un ancien chemin gaulois. Au v^e^ siècle enfin, la ville s'impose dans la chrétienté, grâce à la personnalité de l'évêque Germain qui deviendra saint Germain l'Auxerrois, fameux pour sa lutte victorieuse contre l'hérésie du pélagianisme qui affirmait le primat du libre arbitre sur la grâce.

La région connaît au cours du millénaire suivant, jusqu'à la réunion de la Bourgogne à la France à la fin du xv^e^ siècle, d'innombrables conquêtes, incendies, pestes, mais les périodes fastes l'emportent et ont laissé à Auxerre un beau patrimoine architectural : la cathédrale Saint-Étienne, l'abbaye Saint-Germain, plusieurs églises, la tour de l'Horloge qui fut fortification avant de devenir beffroi, signe des libertés accordées aux habitants, comme il s'en trouve dans un bon nombre de villes bourguignonnes (Beaune, Nuits-Saint-Georges, Chalon, Cravant, etc.).

Auxerre a longtemps vécu du commerce des productions de la Basse-Bourgogne et du Nivernais expédiées en direction de Paris : principalement le bois arrivant du Morvan par flottage et le vin collecté dans les environs et voyageant par le coche d'eau qui gagnait

Paris en trois jours. Les vignobles actuels de Saint-Bris-le-Vineux (on y cultive le sauvignon comme à Pouilly-sur-Loire), Irancy et Coulanges-la-Vineuse sont les vestiges de la mer de vignes qui servait à étancher l'immense soif parisienne et d'au-delà. Dans *Le Jeu de saint Nicolas*, un fabliau du XIIIe siècle écrit par Jean Bodel et commenté par le médiéviste Philippe Ménard, un tavernier d'Arras crie sur le pas de sa porte :

Chaiens fait bon disner, chaiens !
Chi a caut pain et caus herens
Et vin d'Aucherre a plain tonnel !

Ici vous dînerez bien, ici !
Nous avons du pain chaud et des harengs chauds
Et du vin d'Auxerre à plein tonneau !

Il s'agit à l'époque principalement de vin blanc qui est jugé excellent. Un moine franciscain italien, Fra Salimbene, qui visite la Bourgogne en 1247, décrit l'immense étendue des vignes autour d'Auxerre et la qualité du vin qui y est produit et qui descend ensuite par voie d'eau vers Paris : « Les vins d'Auxerre sont blancs, parfois couleur d'or, odoriférants, roboratifs, de grande et bonne saveur. »

On produit aujourd'hui en Auxerrois des vins sympathiques et gouleyants, susceptibles de concentration et de profondeur dans les millésimes de soleil, ce qui est vrai de tous les vins du nord-est de la France et même de beaucoup de ceux que produit la Côte-d'Or. Seul Chablis a su acquérir l'autonomie et une notoriété internationale au XXe siècle et, de ce fait, adapter sa vitiviniculture afin de la hisser vers le meilleur.

Les terroirs non bâtis de la ville ont longtemps été couverts de vignes, que Marie Noël a chantées dans *Le Cru d'Auxerre*, en décrivant les vendanges dans les vignes de son père. « Je coupais le raisin […] non sans picorer çà et là quelques "grumes" de choix. Je dédaignais, en connaisseur, le Plant-Rouge, haut en couleur, le Tressot aux longues grappes – grand jus, petit sucre – pour m'attaquer comme une abeille au mielleux Gamay et surtout – délices des délices – au Pinot noir, blanc ou cendré, dont les grains ne sont pas plus gros qu'un œuf de caille. Las ! Où sont les Pinots d'antan ! »

Auxerre a même la particularité de posséder encore un vignoble situé quasiment en centre-ville : le Clos de la Chaînette. Contemporain du Clos de Bèze à Gevrey-Chambertin, il a été planté au VIIe siècle, et son vin a joui pendant des siècles d'une haute réputation, comparé par Julien en 1817 à ceux de Vosne, Volnay et Pommard. Ce clos, le plus vaste vignoble intra-urbain de France (le Château Haut-Brion est situé dans la banlieue de Bordeaux, les vignes de Beaune sont à un kilomètre des remparts, les parisiennes sont minuscules), s'étend sur 4,15 ha sur le versant exposé au midi compris entre l'ancienne abbaye Saint-Germain dont il dépendait avant la Révolution et l'hôpital psychiatrique auquel il est aujourd'hui rattaché. Ses vignes ont d'ailleurs pendant longtemps été cultivées par les patients, travail qui faisait partie de leur thérapie. La production qui bénéficie de l'AOC bourgogne est pour l'essentiel issue du chardonnay, mais un cinquième provient du pinot noir (environ 24 000 bouteilles contre 6 000). 2 600 privilégiés ont le droit d'acquérir chaque année une caisse de ces vins typiques de l'Auxerrois à un prix raisonnable, mais il est tellement chic quand on est d'Auxerre de servir ce vin à sa table que plusieurs centaines d'amateurs sont inscrits sur une liste d'attente, et il faudra sans doute un jour contingenter la vente davantage encore. Le domaine produit aussi du marc et du ratafia.

Les gentils vins du Clos de la Chaînette appellent une cuisine bourguignonne rustique : gougères, andouillettes, escargots, jambon à l'os, sauce au chablis et à la crème, fromage de Saint-Florentin ou de Soumaintrain et, au dessert, le tartouillat, clafoutis aux cerises marmottes qui était jadis cuit dans des feuilles de chou et s'est aujourd'hui embourgeoisé en cuisant plus benoîtement dans un moule. Ces savoureuses spécialités se trouvent sur les marchés ou dans les quelques restaurants d'Auxerre. Pour l'heure, hélas, aucune grande table n'attire les gourmets de la terre entière dans le chef-lieu de l'Yonne, à la différence de Joigny ou de Saint-Père-sous-Vézelay. Que sont devenus les restaurants étoilés au Michelin du milieu du siècle dernier : celui de l'hôtel Fontaine, célèbre pour ses quenelles de truite au chablis, ses ris de veau « à la mode d'icy » et son poulet en croûte, ou le Cerf-Volant du chef Deloyaque qui servait les meilleurs andouillettes de la ville et avait aussi sa recette de poulet ? Réveillez-vous, cuisiniers auxerrois ! Et faites-nous accourir vers vous en nous proposant un menu tel que votre glorieux prédécesseur Pierre Pot,

chef d'À la renommée des escargots, au 65 de la rue du Temple, servit un certain 19 novembre 1931 à des invités triés sur le volet au Salon d'automne de Paris. Accrochez-vous !

Les escargots de Bourgogne
Dégustés avec un bon Lignorelles [1] *en carafe (Maison Guillet)*
Le brocheton de l'Yonne grillé Paul-Bert
Arrosé avec un bon verre de « Chaînette » superbe vin rosé (Maison Pot)
Gevrey-Chambertin 1926 (Thomas Bassot)
L'andouillette de la maison Laville cuite à la flamme du sarment de vigne
« Migraine Vincent-Dupré [2] *»*
Le poulet de la Puisaye à la crème du pays
Qu'accompagne un « Corton 1923 » (Denis Jacquot)
Les mousserons à la mode du restaurant Pot
Pommard 1926 (Thomas Bassot)
Les fameux fromages de Saint-Florentin
Les port-salut de la « Laiterie coopérative »
Ne peuvent être mangés sans un Grand Chablis (Albert Picq)

Nous continuons par
Les « Plums auxerrois » de la maison Petit
Mais n'oublions pas sa
Gougère
Si légère qui fait apprécier nos vins renommés
Chablis mousseux (Simonnet, Fèvre et Cie et Vincent-Dupré)
Marc de la « Vigneronne Auxerroise », la spécialité de ma maison Moreau
Bénédictine
Son superbe pain d'épices chocolaté « Le Négro »
Gold Lack 1923 (Champagne Lallier)
Café Corcellet

On savait vivre en ce temps-là, et l'on creusait allègrement sa tombe avec ses dents, ce qui n'a pas empêché Curnonsky, qui

participait très certainement à ce déjeuner, de vivre quatre-vingt-quatre ans et de mourir, non pas à table, mais en tombant de sa fenêtre après avoir été pris d'un malaise qui n'avait, cela va de soi, aucun rapport avec son mode de vie.

Évoquons quelques-unes des célébrités qui ont illustré les très riches heures d'Auxerre. L'un des successeurs de saint Germain, Jacques Amyot, évêque de la ville de 1571 à 1593, fut auparavant grand aumônier de France. Il a surtout attaché son nom à des traductions remarquables des grands auteurs latins : Longus (*Daphnis et Chloé*), Diodore de Sicile et Plutarque (*Œuvres morales, Vie des hommes illustres*). Montaigne l'admirait tant qu'il écrit de lui : « Je donne, avec raison, ce me semble, la palme à Jacques Amyot sur tous nos écrivains français. »

Dans un genre beaucoup moins austère, Cadet Rousselle est l'un de ces joyeux enfants que la Bourgogne a engendrés à foison, aimant la belle vie, sachant rire et faire rire, y compris de lui-même. Sa réputation a largement dépassé les murailles du vieil Auxerre. Grâce à une chanson écrite en 1792 par Gaspard de Chenu, sur l'air très populaire de « Jean de Nivelle », tous les enfants de France connaissent son nom ou le connaissaient il y a quelques décennies encore, tant le répertoire enfantin a changé.

Cadet Rousselle a trois maisons,
Qui n'ont ni poutres ni chevrons,
C'est pour loger les hirondelles,
Que direz-vous d'Cadet Rousselle ?
Ah ! Ah ! Ah ! Oui, vraiment,
Cadet Rousselle est bon enfant !

Résumons ce que l'on sait de son histoire authentique : né à Orgelet dans le Jura en 1743, Guillaume Joseph Rousselle, dit Cadet Rousselle, arrive vers l'âge de vingt ans à Auxerre où il exerce le métier de laquais avant de devenir clerc d'huissier et, grâce à la dot d'une épouse de seize ans son aînée, il achète en 1780 une charge d'huissier audiencier. Au lieu de jouer les bourgeois gentilshommes, il conserve une faconde, une fantaisie et sans doute une générosité au cabaret qui le rendent populaire. Il ne peut tout de même s'empêcher de montrer sa bonne fortune, ajoute une loggia trop voyante à sa maison et fait probablement l'acquisition d'autres maisons qui justifient le premier couplet de la chanson. Ses compatriotes brocardent ainsi gentiment sa réussite et en même temps soulignent son côté nouveau riche et un peu ridicule (trois habits dont l'un en papier, trois chapeaux dont un à deux cornes comme sa tête, trois beaux yeux dont l'un regarde à Caen, l'autre à Bayeux et le troisième est sa lorgnette, etc.). Pendant la Révolution, les volontaires auxerrois s'engagent dans l'armée du Nord et leur chanson rencontre un grand succès qui s'étend ensuite à toute la nation. De son côté, Cadet Rousselle est devenu sans-culotte, fait un peu de prison après la Terreur, puis rentre dans le rang. Devenu veuf à soixante ans en 1803, il épouse la nièce et héritière de son épouse, cette fois-ci de vingt-trois ans sa cadette, ce qui a probablement permis aux Auxerrois de s'amuser encore un peu à ses dépens pendant les quatre dernières années de sa vie.

François Brochet, l'autre grand sculpteur bourguignon du XX^{e} siècle, avec Pompon, est l'auteur d'une réjouissante représentation de Cadet Rousselle qui orne la place Charles-Surugue au centre de la

ville. Deux autres personnalités auxerroises ont également été immortalisées par lui sur commande de la municipalité : Nicolas Restif de La Bretonne et Marie Noël. Une centaine de ses œuvres charmantes ou poignantes (*Le Massacre des Innocents*), en bois polychrome, sont exposées dans la chapelle des Visitandines qui n'est, hélas, pas assez fréquentée. François Brochet est injustement méconnu des Français, surtout des amateurs d'art parisiens, ceux qui ont le bon goût révélé et savent ce qui vaut déjà ou vaudra très cher. Brochet n'a pas eu la chance de Jan Fabre, se voyant exposé de son vivant au Louvre… dans les salles du Nord, face à Vermeer et à Rembrandt, ou celle de Murakami exposé dans la galerie des Glaces de Versailles. À supposer que la proposition lui ait été faite – il est mort en 2001, juste avant le grand iconoclasme des commissaires d'exposition-scénaristes-bobos –, il est certain qu'il aurait trouvé l'idée absurde et aurait refusé, tant il se prenait peu au sérieux et tant son humilité était grande. Il avait rencontré Le Corbusier à Vézelay, et il se dit couramment que ce dernier l'a influencé. Ce n'est nullement flagrant tant il y a de chaleur et d'empathie chez Brochet, comme chez Michel Ciry avec qui il était pour le coup très complice, partageant avec lui une foi catholique intense et une simplicité exempte de toute sécheresse, comme de toute emphase.

Marie Rouget, dite Marie Noël, était une grande amie de Brochet, elle aussi adepte de la clarté d'expression et sensible aux fêlures de la condition humaine. Née à Auxerre en 1883, elle a passé les quatre-vingt-quatre années de sa vie à l'ombre de la cathédrale qu'elle fréquentait tous les jours pour y assister à la messe. « Une vieille demoiselle pieuse et bien gentille avec les enfants » : c'est ainsi que la présente un journaliste à la télévision en 1959 avant de l'interroger et de la laisser dévoiler une personnalité infiniment plus riche et complexe que sa tenue vestimentaire. Son œuvre se greffe sur une humble vie provinciale dont elle a sublimé tous les instants. Un peu niaisement appelée « la fauvette d'Auxerre », elle a certes écrit de nombreux poèmes joyeux, fait résonner « le grand éclat de rire des anciennes années », mais dans le terreau de ses révoltes intimes, de ses chagrins et de ses frustrations, elle creusa un autre sillon puissant, sombre et mystique, qui rejoint le premier dans une espérance inébranlable en ce Dieu que, comme Job, elle n'a cessé d'interpeller tout en l'adorant.

Ne me regarde pas, bien-aimé, je t'en prie,
Si jamais
Ton regard n'était pas assez doux, j'en mourrais !

Montherlant lui-même se disait bouleversé par son œuvre, et l'Académie française lui décerna en 1962 son grand prix de poésie, à défaut de l'élire en son sein puisque sa coutume n'en prévoyait pas alors la possibilité. Sinon, elle y serait sans doute entrée, tout comme Colette, sa voisine de Puisaye et son pendant version petit diable. Le pseudonyme qu'elle avait choisi est lié à la mort de son jeune frère Noël, le 27 décembre 1904. Elle a écrit sur cet événement un magnifique *De profundis*, son *Office pour l'enfant mort** [3] qui a été lu pour la télévision par Madeleine Robinson. Cet enregistrement est facilement disponible sur le site de l'INA et vaut un moment d'écoute si l'on veut sortir des clichés sirupeux concernant Marie Noël et puiser un bol d'énergie pour les heures noires de la vie.

L'enfant frêle qui m'était né,
Tantôt nous l'avons promené

L'avons sorti de la maison
Au gai soleil de la saison ;

L'avons conduit en mai nouveau,
Le long des champs joyeux et beaux ;

Au bourg avec tous nos amis,
L'avons porté tout endormi…

Mais en vain le long du chemin
Ont sonné les cloches, en vain,

Tant il était ensommeillé
Tant qu'il ne s'est pas réveillé,

Au milieu des gens amassés,
Quand sur la place il a passé.

[…]

Rentrez chez vous et grand merci !…
Mais il faut que je reste ici.

Avec le mien j'attends le soir,
J'attends le froid, j'attends le noir.

Car j'ai peur que ce lit profond
Ne soit pas sûr, ne soit pas bon.

Et j'attends dans l'ombre, j'attends
Pour savoir s'il pleure dedans…

[…]

Si c'est un homme qui m'a fait
Tant de mal, et dort en paix

Si c'est un homme, sous ses coups
J'irai chercher asile en vous

Et vous me vengerez, Dieu saint,
Si c'est un homme, un assassin

Si c'est Vous, que dirai-je ? Rien
En vous Seigneur le Mal est Bien

La vie politique auxerroise ne puise pas franchement son inspiration dans la veine de Marie Noël. Le ministre Paul Bert (1833-1886) dont la statue trône en majesté sur le pont qui porte son nom, tout comme tant de rues dans des villes soucieuses de ce qu'il est convenu d'appeler « progrès ». Ce mot polysémique et dangereux a aussi servi dans la Seine-Saint-Denis où j'ai passé mon enfance à nommer des cafés et des rues, peut-être même des impasses… Paul Bert mérite de grands éloges pour ses travaux de recherche médicale sur la physiologie de la plongée sous marine. Ils ont permis la mise au point des scaphandres, et l'Académie des sciences l'a élu pour cela en son sein. Son engagement politique a fait de lui un député de l'Yonne et un ministre de l'Instruction publique du gouvernement Gambetta,

en 1881-1882, plutôt efficace. C'est à lui et à Jules Ferry que l'on doit l'école publique obligatoire, gratuite et laïque. Et Dieu sait si sa laïcité était sourcilleuse, lui qui écrivait : « Avec la science, plus de superstitions possibles, plus d'espérances insensées, plus de crédulités niaises, de ces croyances aux miracles, à l'anarchie dans la nature. » On jettera un voile pudique sur l'une de ses convictions qui n'est pas vraiment à la gloire de celui qui fut premier résident général au Tonkin où il mourut, ni à celle de la libre-pensée, sa famille idéologique, mais qui était assez partagée en ce temps-là : « Les Nègres […] sont bien moins intelligents que les Chinois, et surtout que les Blancs. […] Il faut bien voir que les Blancs, étant plus intelligents, plus travailleurs, plus courageux que les autres, ont envahi le monde entier et menacent de détruire ou de subjuguer toutes les races inférieures. » Fermez le ban !

Libre penseur également, au moins jusqu'à son exclusion du Grand Orient en 1998 pour cause d'élection à la présidence du conseil régional de Bourgogne avec les voix du Front national, Jean-Pierre Soisson a dominé toute la vie politique auxerroise du dernier tiers du XX^{e} siècle. Après l'ENA, dont il sort en 1961, il passe par le Conseil d'État et entre en politique *via* le cabinet d'Edgar Faure auprès de qui il apprend qu'en politique on ne varie point dans ses convictions et que seul le vent tourne. C'est ainsi que, élu député à la faveur de la vague bleue de juillet 1968, il sert Valéry Giscard d'Estaing dans les gouvernements Chirac et Barre entre 1974 et 1981, puis à l'issue de la première ère Mitterrand dont il ne pouvait vraiment pas partager les options, il se laisse séduire par le Sphinx et entre en 1988 comme le tout premier ministre d'ouverture dans le deuxième gouvernement Rocard, puis dans celui d'Édith Cresson et, enfin, dans celui de Pierre Bérégovoy. Malgré ce que certains jugeront une trahison, il conserve – grâce à ses réseaux d'influence, comme on dit pudiquement – ses mandats locaux, celui de député de l'Yonne de 1968 à 2012, son écharpe de maire d'Auxerre de 1971 à 1998, la présidence du conseil régional à deux reprises, en 1992-1993 et entre 1998 et 2004. Affable, bon vivant, plein d'esprit et cultivé, Jean-Pierre Soisson aime l'histoire et a servi celle de la Bourgogne par ses écrits sur les hautes figures qui l'ont illustrée dans les temps anciens ou qui ont appartenu à la lignée de ses ducs : Charles le Téméraire, Marguerite de Bourgogne, Charles Quint, Philibert de Chalon. Bien entendu, il n'a pu échapper à une

biographie de son prédécesseur Paul Bert et, pour se faire pardonner, a écrit la vie de saint Germain l'Auxerrois, de Jacques Amyot et, pour faire bon poids, de sainte Geneviève qui n'avait pourtant pas une goutte de sang bourguignon. Son successeur PS à la mairie, Guy Férez, en est à son troisième mandat, mais c'est Guillaume Larrivé, un jeune député UMP, qui a hérité de sa circonscription en 2012… avec son soutien.

Guy Roux, proche de Jean-Pierre Soisson, son condisciple au lycée Jacques-Amyot, est sans doute l'Auxerrois le plus populaire de France. De 1961 à 2005, il a été l'entraîneur de l'AJ Auxerre, une pépinière de talents qui a fait rêver tous les amateurs de football. L'Association de la jeunesse auxerroise, comme beaucoup de clubs de football en France, a été conçue comme un moyen pour l'Église catholique de résister à l'anticléricalisme affiché de la République. C'est la raison pour laquelle, dans les régions déchristianisées comme le Sud-Ouest, le rugby, pourtant sport aristocratique anglais à l'origine, sera le signe de ralliement des bouffeurs de curés. L'un des discours fondateurs de la séparation des Églises et de l'État est prononcé à Auxerre par le président du Conseil Émile Combes le 4 septembre 1904 devant 2 000 personnes. Une fois la loi votée le 9 décembre 1905, l'abbé Ernest Deschamps, vicaire de la cathédrale et animateur du patronage Saint-Joseph, imagine une riposte et profite de la loi de 1901 sur la liberté d'association pour créer vingt jours plus tard une société sportive et d'éducation, l'AJA. Le club dispute des matchs contre d'autres clubs issus de patronages, devient très vite le meilleur de Bourgogne, puis connaît des hauts et des bas. Guy Roux, au départ joueur amateur au Limoges FC, en devient l'entraîneur en 1961 et, à la force du poignet, animé d'une belle énergie, le hisse au sommet des clubs français en 1994 et dans le peloton de tête de l'UEFA. Il conduit 894 fois son équipe chérie dans des matchs de première division et permet à celle-ci de remporter la coupe de France en 2003 et en 2005. Guy Roux cultive son image de Bourguignon – d'adoption – joyeux, mais exigeant et bougon, économe des deniers de son club, opposé aux dérives du *mercato* qui ont gâché l'esprit du foot et la spontanéité des joueurs, attentif à la vie extrasportive de ceux-ci qu'il traite avec ce que ses détracteurs appellent un paternalisme d'un autre âge. C'est le cadet de ses soucis, et c'est comme cela que les Français l'apprécient. Les princes qui gouvernent notre pays devraient réfléchir aux raisons

de ses succès et de sa popularité. Cela leur éviterait ce mélange inefficace et surtout insupportable de suffisance et de pusillanimité. Longue vie à Guy Roux et à l'AJA !

Avallon

La collégiale Saint-Lazare d'Avallon qui date du XII^e^ siècle est construite exactement sur la limite géologique du socle ancien et de la couverture sédimentaire, signant ainsi la fonction de pôle d'échanges de la cité, entre montagne et plateaux. Elle est l'une de ces « villettes » du pourtour morvandiau, comme les qualifie Jacqueline Bonnamour dans sa thèse de géographie humaine qui porte sur la région. Elle a fière allure sur son site perché et fortifié qui domine la fraîche vallée du Cousin, laquelle, selon Victor Petit dans sa description de l'Yonne en 1870, n'est « belle que vue de la ville », alors que « la ville n'est réellement belle que vue de la vallée ». Le mot est plaisant, mais injuste, car Avallon a conservé de son passé prospère de belles tours médiévales (sa devise tirée du psaume 60 le rappelle, *Estonobis, Domine, turris fortitudinis*, Sois pour nous, Seigneur, la tour de notre vaillance), des couvents, un splendide hôpital, ainsi qu'un ensemble de maisons bourgeoises et de relais de poste du XVIII^e^ siècle.

Longtemps, comme à Saulieu, on s'y est arrêté pour faire ripaille sur l'un des chemins menant de la capitale à Lyon et à la Méditerranée. Napoléon s'y arrêta au retour de l'île d'Elbe. Gault et Millau évoquaient « le déferlement des gastronomes motorisés ».

M. Hure, chef de l'Hostellerie de la Poste, régalait ses hôtes de truites de la Cure farcies au fumet de chablis et de coquelets à la moutarde, le tout largement arrosé de vins icaunais (chablis, épineuil, irancy) et côte-d'oriens. C'était avant les contrôles d'alcoolémie qui interdisent désormais les excès qui coûtèrent la vie à tant d'imprudents, incapables, lorsqu'ils sortaient de table, d'éviter les platanes bordant les anciennes routes royales.

*. Avec l'aimable autorisation de la Société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne.

1. Commune qui produit du petit chablis et du chablis.

2. L'un des terroirs d'Auxerre où le professeur Rouget, père de Marie Noël, possédait des vignes.

3. © 1969, 1989, 1992, 1999, Éditions Stock.

Bazin (Jean-François)

Pour briguer une fonction élective, il faut sûrement avoir un peu le goût du pouvoir et de la visibilité, l'envie de faire bouger les lignes dans la circonscription que l'on convoite, mais aussi une bonne dose d'inconscience, tant la politique a été cruelle à l'égard de beaucoup de ceux qui y ont consacré les plus belles années de leur vie et parfois sacrifié famille, amis, joie de vivre. Rien qu'au XX^e^ siècle en Bourgogne, songez aux destins de Gaston Gérard, frappé d'indignité nationale, du chanoine Kir qui s'accrochait encore à son fauteuil de maire à près de quatre-vingt-dix ans et faisait l'objet de mille quolibets et remarques condescendantes, du pudique et secret Robert Poujade, maire pendant trente ans, premier ministre de l'Environnement et pourtant aujourd'hui quelque peu oublié, même à Dijon où il réside, de Jean-Philippe Lecat, major de l'ENA à vingt-huit ans, député à trente-trois, ministre de la Culture à quarante-trois ans et qui a vu sa carrière politique s'arrêter en 1981, alors qu'il n'avait que quarante-six ans, de Jean-Pierre Soisson, marqué à tout jamais par son élection à la présidence de la région en 1998 grâce aux voix du Front national, même s'il a rebondi comme il a toujours su le faire, de Pierre Bérégovoy, parachuté dans la Nièvre et qui y a tristement mis fin à ses jours, de Dominique Perben qui a choisi d'abandonner la vie politique après avoir quitté la mairie de Chalon en espérant conquérir celle de Lyon, d'Arnaud Montebourg, parachuté en Saône-et-Loire dont il a fait un tremplin avant de retomber quelque peu disloqué en 2014, mais habité par l'espoir de remonter un jour sur la scène. Comme tant d'autres, y compris au plus haut niveau de l'État, ils ont été respectés, courtisés, flattés tant qu'ils étaient au pouvoir, bien souvent jalousés, puis trahis par leurs propres amis ou ceux qu'ils croyaient tels, parfois consolés par un rebondissement ou une petite sinécure, mais parfois aussi oubliés dans un silence assourdissant.

Jean-François Bazin fait partie de ces cabossés de la vie politique. Ce n'est pourtant pas faute de s'être dévoué pour Dijon et pour la Bourgogne. Il a pendant trente-sept ans fait partie du conseil municipal, fut premier adjoint au maire de 1995 à 2001, a siégé vingt-six ans au conseil régional qu'il a présidé de 1993 à 1995. Il avait

pourtant honoré Robert Poujade dont il fut le conseiller puis l'adjoint en soutenant en 1973 une thèse de droit intitulée : « La création du ministère de l'Environnement. Essai sur l'adaptation de la structure gouvernementale à une mission nouvelle ». Mais, a-t-on lu partout en 2001, au moment de l'élection de François Rebsamen avec 52,14 % des voix, Jean-François Bazin a le caractère rugueux, ce qui veut dire qu'il sait faire preuve d'autorité, qu'il appelle un chat un chat et n'est pas prêt à toutes les concessions pour gagner. En réalité, il a été soutenu par le maire sortant comme la corde soutient le pendu. Certains tuent le père, mais beaucoup plus nombreux sont ceux qui tuent le fils, en politique comme en tant d'autres domaines, l'université ou la viticulture, par exemple. Par ailleurs, comme chacun le sait, le candidat de la gauche a bénéficié de nombreuses voix venant des cercles d'influence votant traditionnellement à droite. Relisons Michel Feltin dans *L'Express* du 1er février 2001, citant Jean-Pierre Soisson, alors président du Conseil régional de Bourgogne et dont on connaît l'entregent : « J'étais l'autre jour au Club du cigare, en compagnie de grands médecins, d'avocats, de hauts fonctionnaires et de magistrats de la ville. Une majorité d'entre eux qui votent d'habitude à droite m'ont affirmé qu'ils voteraient Rebsamen. Il est vrai que nous avions vidé 16 magnums de bourgogne à 18. » Et Michel Feltin de conclure, à la veille du scrutin : « C'est peut-être le plus inquiétant pour Bazin : ils étaient trop ivres pour ne pas être sincères. »

Cela laisse des cicatrices, mais Jean-François Bazin, gagné par la sagesse, à la grande joie d'Irène, n'en montre plus rien et sourit désormais à tous en jeune patriarche aussi assagi que les bonnes bouteilles de chambertin qui dorment dans sa cave. Journaliste aux *Dépêches* dans ses vertes années, il est aujourd'hui devenu le meilleur connaisseur de l'histoire de la Bourgogne et de ses vins, érudit sans faille, en même temps que romancier fort estimable. *Les Raisins bleus*, *Le Clos des Monts-Luisants*, *Les Compagnons du grand flot* renouent avec la veine de ses débuts (*La Bible de Chambertin*, *L'Abbaye des effraies*, *L'Enfant du puits*). Il se fait autant plaisir dans la fiction que dans les nombreux ouvrages sérieux qu'il a consacrés à sa province. Son récent *Dictionnaire universel du vin de Bourgogne* est une somme illustrée d'une collection de rares photos anciennes. Dommage que les vignerons bourguignons eux-mêmes n'aient pas permis à son petit éditeur franc-

comtois (les Presses du Belvédère) de rentrer dans son investissement. Ses ouvrages sur les vins de Californie, les vins bio et plusieurs appellations prestigieuses de Côte-d'Or, sur le chanoine Kir, sur les étiquettes de Bourgogne et du Beaujolais demeurent des références.

Les hommes politiques ne raccrochent jamais tout à fait. Le 10 avril 2014, Jean-François Bazin n'a pu s'empêcher de s'exprimer publiquement, mais avec la hauteur de vue qui est désormais la sienne, sur un sujet d'actualité. Il a donné un long entretien à un journaliste du *Bien public* pour s'opposer au projet de fusion de la région Bourgogne avec la région Franche-Comté. « Quand un président de la République ou un Premier ministre n'a rien à dire, il annonce le mariage des régions. Cela n'engage à rien et cela détourne les esprits de sujets plus brûlants en créant des polémiques accessoires. […] Les courtisans approuvent en hâte la fusion de la Bourgogne et de la Franche-Comté : hier Jean-Pierre Soisson alors ministre de gauche ; aujourd'hui François Patriat. Peut-être le président du conseil régional de Bourgogne aurait-il pu consulter son assemblée avant de s'engager ainsi ? Ayant consacré une partie de ma vie à faire renaître la Bourgogne de façon institutionnelle, à en défendre l'idée, à la développer, à y croire et à faire partager, je l'espère, cette foi républicaine en notre région, je souhaite préciser en quelques mots ce qui m'éloigne de ce dessein. » Ses arguments sont irréfutables : les destins séparés de la Bourgogne et la Franche-Comté depuis le XV^e^ siècle, l'absence totale d'affinités de l'Yonne, la Nièvre, une grande partie de la Saône-et-Loire et de la Côte-d'Or avec la Franche-Comté, le refus prévisible de Besançon de perdre son titre de préfecture au profit de Dijon, l'absence d'économies budgétaires et même une augmentation prévisible substantielle. À la place, il plaide pour une coopération intelligente, dans le prolongement du plan TGV du Grand Est mis au point sous sa présidence ou de la liaison Rhin-Rhône à grand gabarit que Dominique Voynet a torpillée en vertu des dogmes de la nouvelle religion écologiste dont elle fut l'une des grandes prêtresses, puisque ce sacerdoce semble réservé aux femmes.

Ne vous faites pas de mauvais sang, Jean-François, tant de décideurs politiques sont surtout des causeurs aux courtes perspectives ! On lira avec intérêt au XXII^e^ siècle les livres du bon serviteur de la Bourgogne que vous aurez été : *scripta manent*. Et puis vous avez un viatique : la clé de votre cave. Dans la *Physiologie du*

goût, Brillat-Savarin conte la belle histoire de sa visite à l'abbaye cistercienne de Saint-Sulpice à Thézillieu dans le Bugey. Il évoque le délicieux père cellérier qui reçoit si bien ses hôtes. « On parlait devant lui d'un abbé nouvellement nommé qui arrivait de Paris, et dont on redoutait la rigueur. "Je suis tranquille à son égard, dit le révérend ; qu'il soit méchant tant qu'il voudra, il n'aura jamais le courage d'ôter à un vieillard ni le coin du feu ni la clef de la cave." » Jean-François Bazin est en possession de la clé de sa cave depuis son adolescence. Dans son livre sur le chambertin, il décrit le rite de passage imaginé par son père : « Le jour de mes treize ans, mon père m'a emmené à la cave. Il en avait pris la clé dans le vieux placard où il rangeait ses tâte-vin, ses pipettes, son rat-de-cave et, je crois bien, quelques autres secrets. Une lourde clé de fer que la main tenait à peine. Les marches de pierre s'enfonçaient dans la nuit. Il me tendit la clé et me dit : "Tiens, tu es maintenant assez grand pour t'en servir tout seul !" » Puissiez-vous la tourner vous-même longtemps encore dans la serrure afin de profiter des plus belles oasis qui soient le long de la vallée des larmes. Sans chambertin, la vie serait trop triste !

Beaune

La capitale du vignoble de la Côte-d'Or est incontestablement Beaune et non Dijon, même si la métropole tente de renouer depuis peu avec son passé vineux (replantation d'un vignoble dijonnais, ouverture d'une halle aux vins dans la future Cité de la gastronomie, etc.). Rendez-vous pour vous en convaincre face à l'Hôtel-Dieu beaunois, à la librairie de l'Athenaeum, l'une des plus riches du monde en livres consacrés au vin. Au Moyen Âge, on évoquait d'ailleurs à Paris les vins de Beaune et non ceux de Bourgogne, encore moins de Dijon. Comme à Saint-Émilion, de nombreux commerces du cœur de ville sont des cavistes où l'on peut acquérir tous les vins de la région, mais à des prix généralement élevés. Si l'on poursuit la comparaison avec la capitale vineuse de la rive droite de la Dordogne, Beaune possède aussi un centre plein de charme, largement aussi riche en Monuments magnifiques et totalement serti de ses remparts et fossés d'origine qui n'ont jamais été détruits ni comblés. En revanche, à la différence de Saint-Émilion qui est devenu purement touristique et dont l'atmosphère est aussi artificielle que celle du Mont-Saint-Michel, Beaune demeure une vraie ville vivante, fréquentée par les habitants

de toute la région auxquels elle offre de nombreux services publics (collèges, lycées dont celui dit « La Viti », hôpital, etc.) et privés. Il est vrai que, avec ses 23 000 habitants, elle est dix fois plus peuplée.

La rançon de son attractivité, c'est qu'elle est cernée d'une auréole de banlieues (résidences, équipements, grandes surfaces, entrepôts, nœuds routiers, etc.) sans aucun charme et que son entrée nord est l'une des plus disgracieuses qui soient en France, alors qu'elle passe devant la superbe église Saint-Nicolas, ancienne paroisse des vignerons. Est-il possible de serrer ses bijoux dans un carton à chaussures ? La voie d'accès à l'entrée est de l'autoroute A6 est plus arborée et fleurie, mais elle est totalement impersonnelle, bordée d'hôtels de chaînes et, hélas, ornée de ronds-points kitsch comme toutes les villes de France en raffolent. Le plus croquignolet suggère une cave voûtée en pierre dans laquelle sont empilés quelques tonneaux vernis. Seule l'entrée sud est relativement épargnée par la laideur ; c'est tout simplement que le vignoble de Pommard commence aussitôt et qu'ont été préservés deux alignements de platanes géants qui ombrent la route en été… jusqu'à ce que l'on décide de les couper pour cause de danger ou de maladie. Le résultat de ce laisser-aller, c'est que les vignes ne sont visibles de nulle part en ville, alors qu'elles le sont de partout à Saint-Émilion où elles viennent même ourler le centre du bourg.

Ces choses-là étant dites et dans l'espoir qu'elles s'amélioreront dans un proche avenir, il n'en demeure pas moins que le centre de Beaune est l'un des plus beaux ensembles urbains de France. On ne se lasse pas de déambuler dans ses rues tortueuses bordées de beaux hôtels qui témoignent de la prospérité ancienne des grands propriétaires de vignobles et des négociants en vin. Et Beaune comporte aussi un ou deux étages souterrains. Les caves sont exceptionnelles et pleines de vin : celles de chez Patriarche, de chez Champy, de chez Bouchard Père et Fils, dans le bastion du château, de chez Drouhin, des Hospices, etc. Bien entendu, il faut s'asseoir longuement dans la collégiale Notre-Dame pour apprécier l'harmonie de cette architecture romane clunisienne, donc souriante. Il faut s'attarder à admirer la suite de tapisseries mille-fleurs du chœur qui représente la vie de la Vierge et qui n'ont rien à envier à celles de la Dame à la Licorne dont elles sont contemporaines.

L'hôtel des ducs de Bourgogne, leur résidence secondaire à Beaune,

construit au XV^e siècle, est aujourd'hui un musée du vin, principalement de Bourgogne. La muséographie lumineuse de son créateur Georges Henri Rivière date de 1938 et a quelque peu vieilli, mais on tremble à l'idée qu'un scénographe « inspiré » vienne le rendre un jour interactif, disneylandisé et abscons, comme celui de Bibracte. La tapisserie flamboyante de Jean Lurçat que l'on peut y admirer a été tissée à Aubusson en 1949. Elle couvre sur 40 m^2 l'un des murs de la salle dite des Ambassadeurs du vin et ne peut être que l'œuvre d'un amoureux du jus de la treille, avec son grand coq gaulois qui foule le raisin dans une cuve et son message vigoureux que l'on peut résumer ainsi : le vin est vainqueur de la mort, il rend sage et joyeux. Des extraits de poèmes parsèment la composition, et deux pièces musicales à la gloire du vin sont évoquées : l'une de Roger Désormière, l'autre de Francis Poulenc. Elles ont été composées pour accompagner la tapisserie et permettraient donc une immersion sensorielle totale à l'occasion d'une dégustation musicale par laquelle il faudrait clore toute visite du musée par une pause dans cette grande salle.

Pour ma part, je reviens aussi souvent que je peux à Beaune que j'ai découvert il y a une cinquantaine d'années et où je suis comme un escargot qui rentre dans sa coquille et en épouse toutes les circonvolutions intérieures. Je ne manque jamais l'occasion d'une visite à l'Hôtel-Dieu qui exprime pleinement par son architecture, ses toitures vernissées, ses décors et les chefs-d'œuvre qu'il contient l'idée que je me fais de la Bourgogne : panache, joie de vivre, générosité. Certains ont voulu faire du Moyen Âge un temps obscur, voire obscurantiste ; c'est ce que suggèrent, par exemple, *Notre-Dame de Paris* de Victor Hugo et *Le Nom de la rose* d'Umberto Eco, ainsi que le film de Jean-Jacques Annaud qui s'en inspire : des chefs-d'œuvre incontestables, mais des contresens historiques parfaits. Les Hospices de Beaune proclament un message inverse, même si le fantastique n'en est pas absent, par exemple dans les dragons sculptés aux extrémités des poutres de la salle de Pôvres. Celle-ci a été reconstituée dans un style néo-médiéval en 1875 par Maurice Ouradou, élève et gendre de Viollet-le-Duc. Il s'est fait plaisir et nous fait rêver par cette mise en scène spectaculaire de lits clos sous une charpente de bois peint en forme de carène renversée. On y constate que, à défaut de médicaments très efficaces, en dehors des plantes et poudres de

l'apothicairerie, les malades étaient soignés au vin, chacun disposant sur sa table de chevet d'un pichet d'étain d'une contenance d'environ un demi-litre. Les carrelages sont des copies de la même époque portant les armoiries et la devise de Guigone de Salins : « Seulle », seule dame des pensées de son mari dont elle fut la troisième épouse et seule après son veuvage. De nombreuses tapisseries rouges subsistent sur les murs, ornées de ces mêmes symboles.

Être chancelier du duc de Bourgogne pendant quatre décennies permet d'arrondir sa fortune. On prête à Louis XI cette remarque peu amène : « Il était juste, après avoir fait tant de pauvres pendant sa vie, qu'il leur donnât un logement après sa mort. » À sa mort justement, en 1462, à quatre-vingt-cinq ans, il possédait au moins vingt-deux châteaux et cinq maisons fortes répartis dans toute la Bourgogne. La magnificence des Hospices qui datent de 1443 témoigne de son immense richesse, tout comme celle de l'habit des Hospitalières dont l'ordre fut créé neuf ans après. Elles portèrent jusque dans les années 1970 un hennin identique à celui dont Guigone de Salins est coiffée sur le polyptyque de Rogier Van der Weyden : gracieux, mais peu pratique pour officier dans un hôpital – souvenez-vous de *La Grande Vadrouille* ! – et surtout nid à poussière, à toiles d'araignées et à microbes. Lors de ma première visite, en 1966, la salle Saint-Louis, ornée de splendides tapisseries de Tournai et de Bruxelles, était encore une salle commune de soins pour les incurables à laquelle les touristes pouvaient brièvement jeter un œil, sous le regard courroucé des dames hospitalières. Aujourd'hui, elle est l'antichambre de la pièce climatisée dans laquelle est conservé le fameux polyptyque du *Jugement dernier*. Celui-ci était auparavant exposé au-dessus du maître-autel de la salle des Pôvres, fermé en temps ordinaire et ne présentant aux regards que ses grisailles, ouvert les jours de fête et donnant aux malades un sublime aperçu de la joie éternelle qui les attendait pour peu qu'ils se soient repentis de leurs fautes et qu'ils offrent leurs souffrances au Seigneur de l'univers. Le sort réservé aux damnés les invitait à suivre ces suggestions, sous la ferme pression des aumôniers et des religieuses. L'architecture de l'Hôtel-Dieu lui-même délivre ce même message : sobre, voire austère à l'extérieur avec son bâtiment sur rue couvert d'ardoises, lumineux et chatoyant dans la cour et à l'intérieur, une métaphore de la condition humaine, exigeante et souffrante sur terre, toute de félicité dans l'au-delà pour les bénis du Père. Les

grosses loupes que l'on promène sur les détails du tableau, les fleurettes, les fraises des bois, les broderies des personnages et leurs bijoux permettent d'admirer la grâce du pinceau de Van der Weyden, mais il ne faut pas négliger la vision d'ensemble qui, seule, donne du sens à tant de travail. La lumineuse représentation du Christ est parfaitement conforme à la doctrine chrétienne : vrai Dieu et vrai homme.

Pour subvenir à ses besoins, les fondateurs et de nombreux donateurs après eux ont doté l'Hôtel-Dieu de propriétés foncières importantes. Aujourd'hui, les Hospices possèdent encore un domaine viticole de 60 ha dans les meilleures appellations de la Côte-d'Or, principalement la Côte de Beaune. Les beaux vins vinifiés dans leur cuverie et leurs caves sont depuis deux siècles vendus aux enchères le troisième dimanche de novembre. Cette vente de charité, la plus grande du monde, placée chaque année sous la présidence d'une personnalité médiatique, prince, ambassadeur, acteur, chanteur ou écrivain, rapporte en ce début de XXIe siècle entre 3 et 6 millions d'euros dont un tiers représente le bénéfice de l'exploitation et permet d'entretenir ce patrimoine incomparable et au moderne hôpital public de Beaune d'abonder ses ressources, au même niveau que le produit des droits d'entrée et des locations de salles. La mission confiée depuis 2005 à Christie's d'orchestrer le rituel a permis une sensible augmentation du nombre des enchérisseurs et du montant des adjudications. Une grande partie des pièces mises en vente est achetée par les grandes maisons de négoce, parfois pour le compte d'acheteurs particuliers, souvent étrangers. Elles élèvent le vin et le mettent en

bouteille au moment idoine en y apposant une étiquette spéciale, sobre et élégante.

La Révolution a parfaitement respecté l'Hôtel-Dieu et ses propriétés, car il était destiné au service des pauvres. C'est la raison pour laquelle le domaine viticole qui en dépend toujours est l'un des plus prestigieux de Bourgogne. Il a des homologues bourguignons dépendant des Hospices de Nuits, du CHU de Dijon, d'Auxerre, mais aussi liés à bien d'autres hôpitaux de France (Beaujeu, Lyon, Romanèche-Thorins, Strasbourg, Saumur, Cadillac, etc.). Parmi les autres somptueux hôpitaux médiévaux de Bourgogne, il ne faut pas manquer celui de Tonnerre, édifié par Marguerite de Bourgogne à la fin du XIIIe siècle. Elle y est inhumée, de même que Louvois qui était seigneur du lieu.

Beaune est la capitale des vins de Bourgogne et produit de délectables crus blancs et rouges sur ses beaux climats bien exposés au soleil levant. Pourtant, comme Nuits, autre ville du négoce, elle ne possède pas de grands crus. C'est très injuste, mais j'en suis fort aise, car son grand vignoble exploité par certains excellents vignerons vaut beaucoup mieux que sa réputation, et ses vins sont moins onéreux que certains voisins qui ont mieux su se hausser du col et se vendre. Je ne les cite pas pour m'éviter tout bannissement… Outre les vins des Hospices, on aurait tort de passer à côté du Clos des Mouches blanc ou rouge de chez Drouhin et de chez Chanson, de la vigne de l'Enfant Jésus de chez Bouchard, des Grèves du domaine de Montille à Volnay ou de Vincent Rapet à Pernand-Vergelesses, des Reversées de chez Nicolas Rossignol, etc. Sans oublier les multiples vignerons moins connus mais qui réussissent parfois des cuvées joliment veloutées et pinotantes. C'est également vrai des vins produits sur les terroirs voisins de Beaune. Au nord, l'épais cône de déjection de la trouée de Savigny permet, malgré la faible pente, de produire des vins de plaisir abordables à Chorey-lès-Beaune et au bas d'Aloxe-Corton, de Pernand-Vergelesses et de Savigny-lès-Beaune. Les domaines Chandon de Briailles et Simon Bize (géré par deux femmes) sont des références des terroirs de Savigny, Tollot-Beaut celui de Chorey. Autant de raisons de séjourner dans l'un des multiples hôtels de toutes catégories de Beaune et de se restaurer dans l'un de ses bons restaurants étoilés (il y en a six sur la commune et aux environs) ou ses bistrots. Il y a à côté d'eux, hélas, trop de gargotes qui déshonorent la Bourgogne. Comme partout

dans le monde, c'est la rançon de la forte densité de touristes.

Il me tient vraiment à cœur de mentionner pour finir une communauté de Beaunois que j'ai beaucoup fréquentée à laquelle je dois une partie de mon décor de vie. Les touristes ne la connaissent pas et les Bourguignons de souche plus ou moins ancienne feignent un peu de l'ignorer : ce sont les Tziganes du camp américain, situé à l'est de la voie ferrée. Ces gens du voyage (les Heitzmann, les Stéphan, les Secula, etc.) fréquentaient la région depuis longtemps, travaillant en particulier à la fabrication et à la réparation des paniers de vendanges en osier, mais aussi se louant occasionnellement dans les vignes ou exerçant les métiers de ferrailleur, rempailleur ou chiffonnier. Encore nomades dans les premières décennies du XX^e^ siècle, un certain nombre d'entre eux se sont sédentarisés sur le terrain du camp américain établi ici après la Première Guerre mondiale et qui accueillit jusqu'à dix hôpitaux et 14 000 personnes, blessés, convalescents, personnel soignant, au cours de l'année 1918. Aujourd'hui, ils sont brocanteurs et, pour plusieurs d'entre eux, grossistes en antiquités connus dans l'Europe entière. Leurs maisons, leurs voitures, leurs sites Internet disent leur travail et leur réussite, mais beaucoup conservent une caravane, voire une antique roulotte au fond de leur jardin, manière de ne pas rompre avec le destin de leurs ancêtres partis du Pakistan il y a bien des siècles, ce qui ne les empêche pas de rouler les *r* comme de vrais Bourguignons. Décidément, cette province est bien un carrefour de migrations venues de toute l'Eurasie depuis les temps les plus reculés, certaines fondues dans le creuset ethnique, d'autres, comme celle-ci, encore attachée à son particularisme, de son plein gré ou non.

Benjamin (Mon oncle)

Il y a je ne sais quoi de guilleret et de facétieux dans l'air de Clamecy. C'est comme si l'austère voisinage du Morvan poussait depuis longtemps les habitants (4 000 aujourd'hui) de cette charmante cité provinciale et vallonnée à voir la vie du bon côté, même chez les plus trimeurs d'entre eux, les flotteurs de bois, par exemple, qui savaient boire, rire et chanter, et à l'occasion manifester leur grogne avec vigueur. Ce trait de caractère a été humecté et encouragé pendant de longs siècles par le vin qui ruisselait des coteaux environnants, comme c'est le cas dans tous les pays de « cépages

modestes », dirait Philippe Meyer. Il coule encore un peu de vin aux alentours de Clamecy, un rustique vin noir issu du cépage césar qui se trouve ici bien aise et dont je dois la découverte à un heureux géographe du cru, Jean-Louis Tissier. Il lui faut deux ou trois décennies pour devenir pleinement aimable, voire admirable, tout comme à la mondeuse de Savoie, au mansois ou fer servadou de Marcillac ou au tannat et à la négrette du Sud-Ouest.

Deux romans célèbres mettent en scène de joyeux Clamecycois, éminents représentants de l'esprit bourguignon : *Colas Breugnon* de Romain Rolland (voir *Breugnon* [*Colas*]) et *Mon oncle Benjamin*. Ce dernier livre a pour auteur Claude Tillier, natif de Clamecy en 1801, titulaire d'un baccalauréat préparé à Bourges grâce à une bourse. Après un long service militaire de plus de cinq années, effectué en grande partie en Espagne, parmi les Cent Mille Fils de Saint Louis, venus soutenir Ferdinand VII de Bourbon, il rentre au bercail et y devient instituteur vers 1826-1827. Il semble n'avoir guère prisé cette balade ibérique forcée et revient en France aussi peu monarchiste que possible. Frondeur et un peu anarchiste, il écrit dans deux journaux démocratiques du Nivernais, *L'Indépendant* et *L'Association*, dans lesquels il ne se prive pas de brocarder les bourgeois de sa ville et, d'une manière générale, la bêtise humaine. Il écrit aussi des romans légers, bien troussés, un tantinet loufoques, dans lesquels, un peu comme Molière, il exprime ses convictions sur le mode burlesque. Un seul passera à la postérité, *Mon oncle Benjamin*, publié à Paris en 1843.

Le héros, Benjamin Rathery, est un excellent médecin qui soigne les pauvres gratuitement et professe des idées libertaires : « les nobles n'ont jamais nui à mon avancement ; mais cela n'empêche que je les haïsse de tout mon cœur. […] Dieu a-t-il fait plus hautes les unes que les autres les herbes de la prairie, et a-t-il gravé des écussons sur l'aile des oiseaux ou sur le pelage des bêtes fauves ? ». Un seul noble échappe à sa vindicte, mais non à un petit coup de bec : « ce bon M. de Lamartine qui dort […] quelquefois ». Il préfère aux joies du mariage et de la famille une vie bohème consacrée, lorsqu'il n'exerce pas son art à courtiser les jolies filles du pays de Clamecy et à vider des bouteilles de bon vin en compagnie de ses amis. Son neveu, le narrateur, campe ainsi le personnage : « […] mon oncle Benjamin n'était pas ce que vous appelez trivialement un ivrogne, gardez-vous de le croire. C'était un épicurien qui poussait la philosophie jusqu'à

l'ivresse, et voilà tout. Il avait un estomac plein d'élévation et de noblesse. Il aimait le vin, non pour lui-même, mais pour cette folie de quelques heures qu'il procure, folie qui déraisonne chez l'homme d'esprit d'une manière si naïve, si piquante, si originale, qu'on voudrait toujours raisonner ainsi ». Et plus loin, le portrait s'enrichit de métaphores recherchées : « comme l'écueil dont le pied est battu par les vagues et dont le front rayonne de soleil, comme l'oiseau qui a son nid dans les buissons du chemin et qui vit au milieu de l'azur des cieux, son âme planait dans une région supérieure, toujours calme et sereine ; il n'avait, lui, que deux besoins : la faim et la soif, et si le firmament fût tombé en éclats sur la terre et qu'il eût laissé une bouteille intacte, mon oncle l'eût tranquillement vidée à la résurrection du genre humain écrasé, sur un quartier fumant de quelque étoile ». Plus personne n'oserait écrire ainsi… hélas !

Le roman est parsemé de plaisants aphorismes : « Dieu a mille moyens de faire des compensations ; […] Au riche il a donné la crainte de perdre, et au gueux l'insouciance. En nous envoyant dans ce lieu d'exil, il nous a fait à tous un bagage à peu près égal de misère et de bien-être ; s'il en était autrement, il ne serait pas juste, car tous les hommes sont ses enfants. » Ou cet autre : « Il comparait le passé à une bouteille vide, et l'avenir à un poulet prêt à être mis à la broche. » Confiant en Dieu, mais pas très pratiquant, tel est Benjamin qui proclame devant ses amis, tous aussi assidus au cabaret que lui et qui lui prédisent la canonisation pour sa générosité : « je ne veux pas aller en paradis, car je n'y rencontrerais aucun de vous ».

Sans être à proprement parler un roman de terroir, *Benjamin* est un hymne à la verdure et à la fraîcheur du Nivernais. Tillier décrit avec lyrisme l'atmosphère bucolique d'un matin ensoleillé de février : « le ciel était limpide, et le vent du Midi emplissait l'atmosphère d'une molle tiédeur ; la rivière fumait au loin entre les saules ; la gelée blanche du matin pendait en gouttelettes aux branches des buissons ; les petits pâtres chantaient pour la première fois de l'année dans les prés, et les ruisselets qui descendent de la montagne du Flez, réveillés par la chaleur du soleil, gazouillaient au pied des haies ». Le récit fourmille de scènes cocasses dont certaines sont d'anthologie : celle des poulets rôtis de M. Susurrans, celle de l'habit de Gaspard taillé dans la bannière réformée de saint Martin, celle des rencontres avec le marquis de Cambyse ou avec M. de Pont-Cassé, deux arrogants qui en

prennent pour leur grade.

Mon oncle Benjamin était l'un des livres préférés de Georges Brassens ; il y trouvait de quoi entretenir sa fibre anarchiste et y puisait une partie de sa leste verve. Dans une émission de Michel Polac en 1967, il déclare que « quiconque n'a pas lu *Mon oncle Benjamin* ne peut se dire de [ses] amis. » Déclinons la sentence en affirmant que quiconque n'a pas lu *Mon oncle Benjamin* ne peut se revendiquer de culture bourguignonne. Il a surtout perdu une occasion d'oublier les soucis de l'existence en se payant une tranche de bon rire franc et gaulois. Quand renaîtra donc le genre du roman gai, loufoque, de préférence bien écrit, celui qu'illustrèrent avec talent en langue française Alphonse Daudet, Georges Courteline, Alphonse Allais, Jules Romains, Marcel Pagnol, Marcel E. Grancher, Gabriel Chevallier, Jacques Perret, Charles Exbrayat, etc. ? Ils avaient leurs homologues à l'étranger, en particulier en Angleterre (Jerome K. Jerome), ne se prenaient jamais au sérieux et ne pensaient pas devoir infliger des clystères à leurs contemporains, dans la veine de ceux qui enthousiasment les précieux ridicules d'aujourd'hui, ce qui n'est encore rien par rapport à ce qui nous attend si l'on en croit Marguerite Duras : « Il y aurait une écriture du non-écrit. Un jour ça arrivera. Une écriture brève, sans grammaire, une écriture de mots seuls. Des mots sans grammaire de soutien. Égarés. Là, écrits. Et quittés aussitôt. » On a peine à croire qu'elle ait pu écrire un jour dans *Le Marin de Gibraltar* : « Le tort des gens, c'est en général de ne pas assez se marrer. » Probable que, comme elle, les « gens » qu'elle fréquentait n'avaient pas lu *Mon oncle Benjamin.*

Jacques Brel campa un truculent Benjamin dans une adaptation au cinéma du roman de Tillier, réalisée par Édouard Molinaro en 1969 et sous-titrée *L'Homme à l'habit rouge*. Dans cette comédie culte en partie tournée en Nivernais, Bernard Blier incarne l'odieux marquis de Cambyse et se voit obligé de baiser le postérieur de Brel pour que celui-ci, ayant naguère subi la même humiliation dans la cour du château, consente à lui extraire une arête de saumon fichée dans son gosier, de queue de saumon pour être tout à fait exact, la précision est d'importance dans le récit.

Le malheureux Claude Tillier avait contracté une affection pulmonaire, semble-t-il au cours de la campagne d'Espagne. Il mourut prématurément en 1844, à l'âge de quarante-trois ans. Des rues maintiennent vivante sa mémoire à Clamecy, à Nevers et même à Paris. Deux écoles maternelles et élémentaires portent également son nom à Clamecy et à Nevers : j'espère qu'on y commente pour l'édification des bambins nivernais, peut-être pas la version intégrale, mais quelques morceaux bien choisis de *Mon oncle Benjamin*. Rien que pour leur donner envie de s'y replonger lorsqu'ils seront grands, sauf si le livre est mis à l'index, en raison de la nette spécialisation des sexes qui transparaît au fil des pages et qui pourrait apparaître comme un attentat au genre.

Berchoux (Joseph)

Aux confins de la Bourgogne et du Forez et donc davantage dans la mouvance lyonnaise que dijonnaise, le Brionnais est un petit pays d'herbages qui fait saliver les amateurs de belle viande rouge, en raison de ses beaux élevages de charolais dont le commerce de gros est organisé autour de la foire de Saint-Christophe, l'une des plus importantes de France, classée Site remarquable du goût. C'est à Marcigny (9, rue des Abergeries, où sa maison existe toujours) que vient s'installer en 1805 Joseph Berchoux, juge de paix de petite noblesse, qui y restera jusqu'à sa mort en 1838. Né Joseph de Berchoux en 1760, à Saint-Symphorien-de-Lay dans le Forez, il laissera tomber sa particule pendant la Révolution, mais non ses sentiments monarchistes qui lui vaudront une pension de la part de Louis XVIII. Vivant de ses rentes dès 1797, il écrit divers ouvrages d'histoire, des essais, des articles dans *La Gazette de France*. Mais rien de cette œuvre abondante ne passera à la postérité, à l'exception de

son vrai titre de gloire, le poème qu'il publie en 1801 et qu'il intitule *La Gastronomie, ou l'Homme des champs à table*.

Gastronomie est un mot grec qui signifie la législation de l'estomac, mais il n'est jamais question dans son ouvrage d'une matière aussi sérieuse et ennuyeuse. Si tel avait été le cas, il n'aurait pas connu le succès et fait l'objet de rééditions en 1803, 1805, 1819, 1829, 1876, ainsi qu'à diverses reprises au XX^e^ siècle, ni été traduit en anglais, en italien, en espagnol. Ce mot savant est le titre d'un ouvrage perdu d'Archestrate, poète et voyageur grec du IV^e^ siècle av. J.-C., uniquement connu par des citations dans *Le Banquet des savants* d'Athénée. Il avait été utilisé une première fois en 1623 dans une traduction en français de ce dernier, mais n'avait pas alors franchi les bornes de l'érudition. Berchoux l'emprunte pour se livrer à un aimable éloge de la bonne chère et du bien-vivre, le faisant aussitôt entrer en fanfare dans le langage courant. Cet amusant procédé littéraire qui consiste à habiller de mots savants un peu ridicules un aimable propos sera repris un quart de siècle plus tard par un autre magistrat originaire de la contrée voisine qu'est le Bugey. Brillat-Savarin est l'auteur d'un ouvrage au titre pseudo-médical mais au contenu plein d'empathie pour le genre humain, *Physiologie du goût*, qui connaîtra pour sa part un succès plus grand encore que *La Gastronomie*, et ce jusqu'à aujourd'hui.

Qui est donc l'homme qui n'hésite pas à tourner près d'un millier d'alexandrins à la gloire des plaisirs de la table ? Il mesure 1,65 m comme il se décrit lui-même, et on l'imagine volontiers replet, compte tenu de ses dilections, ce qui ne l'empêchera pas de dépasser les soixante-dix-huit ans, sans doute grâce au bon air du Brionnais. Berchoux aime les bons produits et la bonne cuisine de son terroir. Notons qu'il meurt célibataire, comme Brillat-Savarin et, plus tard, Curnonsky ou quelques héros de romans où la gastronomie tient sa place, comme *L'Ami Fritz* ou *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant*, curieuse convergence qui mérite le constat à défaut d'une explication psychanalytique à deux sous.

Joseph Berchoux a appris à dîner et à profiter de la vie sous l'Ancien Régime, et la Révolution n'est pas sa tasse de thé. Il écrit sous la Terreur une élégie dans laquelle il compare Robespierre à Lycurgue :

Les biens étaient communs, tous les hommes égaux,
Et Lycurgue enseignait à brûler les châteaux.

C'est bien le plus grand crime que puisse lui reprocher l'amateur de la vie de château qu'est Berchoux. Le premier secret pour faire bonne chère est le suivant :

Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse,
Où près des lieux charmants d'où Lyon voit passer
Deux fleuves amoureux tout prêts à s'embrasser.

Et quel merveilleux souvenir pour lui que celui de la soirée passée pendant la tourmente révolutionnaire, alors qu'il est conscrit, dans le manoir d'une amie qui le régale de poularde de Bresse truffée et de vin de Saint-Péray. Las, le manoir fut détruit peu de temps après ! Tout son poème est imprégné de l'art de vivre du gentilhomme terrien, de celui qui se promène et jouit des paysages champêtres dans *L'Homme des champs* de l'abbé Jacques Delille, son voisin né en Limagne, le « Virgile français », comme on nomme alors le poète-académicien qu'il admire pour ses vers mais à qui il reproche vivement de ne point faire dîner son héros. De même regrette-t-il le soin que l'on prenait des hôtes dans les abbayes avant qu'elles ne fussent fermées ou détruites :

Cloîtres majestueux, fortunés monastères
Je vous ai vus tomber le cœur gros de soupirs.

D'autant qu'il avait un oncle prieur qui savait vivre et qui avait oublié les principes de la règle de saint Benoît et de son interprétation par saint Bernard :

Il aimait les mondains, se plaisait avec eux ;
Le monde n'était point un enfer à ses yeux.

Brillat-Savarin chantera quelques années plus tard avec émotion sa réception chez les Bernardins de Saint-Sulpice dans les montagnes du Bugey, vers 1782 : « Au milieu d'une table spacieuse, s'élevait un pâté

grand comme une église… »

Homme assez prude sur le plan de la morale sexuelle, il n'aime ni le libertinage ni le badinage trop leste, à la différence de Brillat-Savarin et de Grimod de La Reynière. Il espère l'immortalité, non en sa qualité de poète, mais de chrétien. Il est plutôt modeste et peu enclin à la médisance, mais il soutient ses opinions avec fermeté. Il vole un hémistiche à Corneille, mais s'en excuse en note avec une charmante naïveté, regrettant le larcin mais conservant le plaisir, dans cet esprit bien catholique et français selon lequel un bon gâteau volé… ne cesse pas d'être un bon gâteau ! La seule allusion aux plaisirs de la chair est pour le moins voilée. Elle concerne le coq trop coriace qui lui est un jour servi :

Je l'avais admiré dans le sein de sa cour ;
Avec des yeux jaloux j'avais vu son amour.
Hélas ! le malheureux abjurant la tendresse,
Exerçait à souper sa fureur vengeresse.

L'homme n'est donc pas une figure du siècle ; il n'y aspire pas ; il n'en a ni les moyens matériels ni le talent sans doute, sans pour autant que ses vers habilement tournés puissent être qualifiés « de mirliton ». Il est parfait honnête homme, paisible, heureux de vivre et de chanter la bonne vie. Un véritable rafraîchissement pour l'époque dans laquelle il vit et pour la nôtre. Le mot gastronomie entérine l'union de la culture intellectuelle et de la bonne chère. Il embellit une pulsion

sensuelle et la transforme définitivement en art. Pour enfoncer ce clou, Berchoux consacre en entier son premier chant à l'histoire de la cuisine antique, noble par les langues qui la décrivent, ne consentant ensuite que de brèves allusions à Vatel, à Noël, cuisinier du roi de Prusse, ou à Courtois, le génial inventeur du pâté de Périgueux. « L'homme passe, mais les pâtés restent », il fallait oser l'écrire ! Ce ton pince-sans-rire est fondateur d'un style que cultivent depuis Berchoux tous les chroniqueurs gastronomiques, sérieux comme des papes mais ne se prenant jamais au sérieux. Dans la deuxième moitié du XX^e^ siècle, James de Coquet a hissé le genre au niveau des belles-lettres.

Du poème de Berchoux, surtout dans ses trois derniers chants, ressort un aimable corpus de préceptes, un éloge de la sagesse qui préfigure Brillat-Savarin qui n'a probablement pas manqué de s'en inspirer. Pour bien manger, outre un « bon château », il faut aussi un bon cuisinier :

Au choix d'un cuisinier mettez tout votre soin.

La description du chef idéal est un joli morceau de perspicacité qui témoigne de la part de Berchoux d'une solide connaissance du milieu professionnel, probablement acquise à l'issue de nombreux repas chez lui, dans des maisons amies et dans les restaurants du Palais-Royal à Paris, Véry, Rose, Les Trois Frères provençaux qu'il évoque. Il brocarde avec gentillesse la vanité, péché mignon des cuisiniers.

Pour le reste, Berchoux recommande le bon sens et le respect du corps sans jamais tomber dans le ton médical ennuyeux. On se félicitera, écrit-il, de se livrer à quelque exercice pour se mettre en appétit, de dîner de bonne heure, en n'abusant pas du premier service pour tenir jusqu'au terme du repas, de manger lentement, de ne pas compliquer inutilement le goût des produits. Ses critiques adressées aux précieux ridicules, aux petits marquis des cuisines de son temps sont d'une furieuse actualité en ce début de XXI^e^ siècle :

Je blâme sans rémissions
Ces dangereuses mixtions,
Ces sauces à prétentions

Et ces viandes qu'on défigure
Par de folles inventions.

Bien que rapide sur ce point, Berchoux se révèle très original sur la manière de cuisiner. Il critique avec force *Le Cuisinier français* de son compatriote bourguignon La Varenne, bible de tous les chefs, maintes fois réédité depuis sa parution en 1651. Il proscrit les « fastueux plateaux », les « colifichets » qui font naître, à l'heure où publie Berchoux, la gloire d'Antonin Carême dont le nom n'est pas cité. « Moins d'éclat, plus de mets », « servez chaud », s'exclame-t-il avec ferveur alors que dans tous les banquets du temps, on sert au mieux tiède pour obéir aux règles du service à la française. Que servir à table pour satisfaire le corps et faire que l'âme s'y plaise, selon l'aphorisme prêté à saint François de Sales ? Des viandes avant tout. Il n'est pas de repas gastronomique sans un énorme aloyau, une poularde, un gigot, quelque lapin, lièvre ou perdrix. Foin des âmes sensibles qui s'offusqueraient de sacrifier les animaux. Le règne animal est au service de l'humanité. Avec au premier service un riche potage au jambon et un dessert fait de « châteaux de bonbons » et de « palais de biscuits », le repas sera des plus accomplis.

Au chapitre des boissons, les crus recommandés sont peu nombreux, mais bien choisis : champagne mousseux, clos-vougeot et chambertin, hermitage, clairet de Bordeaux et quelques liquoreux méditerranéens (rivesaltes, malaga, chypre, etc.) suffisent au bonheur du gastronome. Un grain de folie ne saurait nuire à la vertu, et conseil est donné de s'enivrer une fois par semaine, à la condition de parvenir à l'état d'abandon par degrés :

Le remède est fort bon, il faut y recourir.

Mais il convient aussi de faire d'un bon repas une fête de l'amitié et donc de faire preuve d'usage et de délicatesse afin de créer une ambiance raffinée. Il faut surtout choisir les convives avec lesquels on s'attablera, en se méfiant des profiteurs et des parasites, comme le poète du XVII^e^ siècle Pierre de Montmaur, de triste mémoire. Il faut éviter tout ce qui peut troubler l'atmosphère d'harmonie en évitant les conversations politiques, surtout si elles ont trait à la Révolution (« les

crimes désastreux qui souillent notre histoire »). Il faut accorder toute son attention au contenu de son assiette, et Berchoux de rappeler l'anecdote du bailli de Suffren refusant de recevoir une délégation indienne pendant son repas en expliquant qu'un chrétien à table ne doit pas s'occuper d'autre chose que de ce qu'il mange.

Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne.

Et au-delà de ce précepte qui pourrait apparaître égoïste, il importe avant tout de faire plaisir à ses amis. C'est d'ailleurs à leur intention et pour les amuser que le recueil est publié, comme le sera un quart de siècle plus tard la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin. Les aimables compagnons que voici !

Bernard de Clairvaux (Saint)

L'une des plus hautes figures de la Bourgogne, saint Bernard, échappe totalement à la culture truculente de cette province, culture qu'elle a sans doute construite postérieurement à son temps et amplifiée au fil des trois ou quatre derniers siècles. Aucun moment de son existence ne prête à sourire. Même si l'on est dubitatif quant à l'influence du prénom sur la personnalité, cet homme du XIIe siècle a toute sa vie durant illustré l'étymologie de son patronyme d'origine germanique : ours fort. Hiberner loin du monde à vingt-deux ans en devenant moine et en entraînant à sa suite trente de ses proches, et choisir en outre un ordre qui applique l'une des interprétations les plus austères de la règle de saint Benoît peut se comprendre en ces temps de flamboyance de la foi. Ne transiger sur rien aussi. Mais parvenir en même temps à parcourir l'Europe en tous sens, à dominer les débats théologiques, politiques et géostratégiques de son époque, en refusant tous les honneurs – parmi lesquels celui d'être pontife –, voilà qui signe une vie peu banale dont l'immense influence s'est étendue à la Bourgogne, à la France, à l'Europe, à la planète entière par l'essaimage de l'ordre cistercien et le rayonnement ultérieur de la culture européenne sur les cinq continents. Tout cela malgré une constitution fragile, une santé rendue chancelante par les privations et les mortifications, par une vie passée dans des abbayes de « pierres sauvages », pour reprendre le titre du superbe roman de Fernand Pouillon, humides et traversées de courants d'air glacés.

Saint Bernard est un être inflexible ; il ne cherche nullement à se faire aimer ni à se rendre sympathique. Pierre Aubé, son biographe érudit le plus récent, partagé entre l'admiration et l'horripilation, l'appelle son « rhinocéros laineux ». Il décrit un « homme central d'un temps que nous ne comprenons plus, multiple, hors de toutes les catégories, irritant souvent, parfois intolérable à ses admirateurs même, mais doué d'une aura qui le rend inoubliable par-delà même ce qui nous apparaît […] comme des fourvoiements ». Il y a moins de considération chez Georges Duby : « Une ardente volonté de puissance animait Bernard comme tous ses amis, tous ses camarades. Il était de ces hommes redoutables, persuadés de détenir la vérité, qui, brisant les obstacles, la fin justifiant à leurs yeux les moyens, entendent forcer leurs contemporains à vivre selon le modèle qu'ils ont forgé. » Michelet, en revanche, pourtant peu suspect de complaisance à l'égard de l'Église, cache mal sa fascination : « Jamais il ne voulut entendre à être autre chose qu'un moine. Il eût pu devenir archevêque et pape. Forcé de répondre à tous les rois qui le consultaient, il se trouvait tout-puissant malgré lui, et condamné à gouverner l'Europe. […] C'était un esprit plutôt qu'un homme qu'on croyait voir, quand il paraissait ainsi devant la foule, avec sa barbe rousse et blanche, ses blonds et blancs cheveux ; maigre et faible, à peine un peu de vie aux joues. » Bigre ! Voilà un personnage dont il valait mieux être l'ami que l'ennemi ! Abélard l'apprendra à ses dépens.

Aurait-il été musulman qu'il aurait sans doute été séduit par le mouvement almoravide, bien qu'il n'ait jamais porté les armes. Transposé au XXIe siècle, n'aurait-il pas été moudjahid, voire taliban à la manière afghane ? Là, sûrement pas, car sa culture était infiniment plus nourrie de lectures et de réflexions, donc plus subtile et libre, loin d'un respect servile de la lettre, mais adepte de l'esprit ardent. Il vivait en un temps pendant lequel les moines étaient les remparts contre la barbarie toujours prête à ressurgir, les passeurs infatigables du message évangélique et les promoteurs du gouvernement probe et éclairé de la Cité censé l'appliquer à sa lumière. Les princes de ce temps sont loin d'être des saints. Saint Bernard, victorieux de lui-même, sut les affronter et souvent les convaincre.

Bien que militaire bourru, aussi chrétien qu'allergique aux épanchements câlins en public, Charles de Gaulle, dont le domaine de La Boisserie se situait à quelques encablures de Clairvaux, demanda

un jour à Malraux, probablement fort embarrassé par la question : « Saint Bernard était assurément un colosse ; était-il un homme de cœur ? » Preuve que le Général pensait l'être lui-même, qu'il n'avait pas assez lu saint Bernard et qu'il tombait dans le piège des clichés, car il aurait compris que notre rugissant abbé était totalement héritier spirituel de saint Paul, par l'intransigeance de sa foi et son exigence morale, autant que par un amour brûlant pour Dieu et l'humanité et même par une douceur qui transparaît, par exemple, dès qu'il écrit sur la Vierge Marie : « Si elle te soutient, tu ne tombes pas ; si elle te protège, tu n'as rien à craindre ; si elle te guide, tu ne te fatigues pas ; si elle t'est propice, tu arriveras à destination. » Dans une lettre aux abbés des abbayes filles de Clairvaux, il écrit : « Apprenez à être des mères pour ceux qui vous sont soumis, et non pas des seigneurs. Préférez l'amour à la crainte, et s'il vous faut sévir, faites-le de manière paternelle, non en tyrans. Agissez avec douceur. Renoncez aux mœurs sauvages. Raccrochez vos fouets. » Puis vient cette chute étonnante : « Présentez vos seins : qu'ils se gonflent de lait et non de présomption. » Celle-ci s'éclaire à la lumière d'un événement survenu au cours de son adolescence. À l'époque de la mort de sa mère, alors qu'il est encore très jeune, il vit une expérience mystique sans doute décisive pour la suite de sa vie : en contemplant une représentation de Marie allaitant Jésus, il reçoit la vision de la naissance de celui-ci et la lactation de trois gouttes de lait jaillies du sein de la Vierge. Sans vouloir tomber dans un freudisme de pacotille, notons que cette vision le poursuivit jusqu'à sa mort, au point même… de le conduire, comme dans son propos ci-dessus mentionné, à une métaphore transsexuelle !

Nul doute que Bernard ait lu et assimilé la première lettre de l'apôtre Paul aux Thessaloniciens : « Nous parlons pour plaire non aux hommes, mais à Dieu. Jamais nous n'avons recherché les honneurs, ni auprès de vous ni auprès des autres hommes […]. Au contraire, avec vous nous avons été pleins de douceur comme une mère qui entoure de soins ses nourrissons. […] Et vous savez bien que nous avons été pour chacun de vous comme un père pour ses enfants ; nous vous avons exhortés et encouragés, nous vous avons suppliés d'avoir une conduite digne de Dieu, lui qui vous a appelé au Royaume et à sa gloire. » Jacques Maritain a exprimé cet apparent oxymore avec des mots du XX^{e} siècle dans une célèbre lettre à Cocteau, l'artiste total, touchant par son sens de l'élégance et de la beauté, mais toujours en

quête d'affection, toujours pirouettant, toujours tenté de faire de sa vie un spectacle et de ses paradoxes un modèle : « Il y a si peu d'amour dans le monde, les cœurs sont si froids, si gelés, même chez ceux qui ont raison, les seuls qui pourraient aider les autres. Il faut avoir l'esprit dur et le cœur doux. Sans compter les esprits mous au cœur sec, le monde n'est presque fait que d'esprits durs au cœur sec et de cœurs doux à l'esprit mou. » Saint Bernard aurait pu l'écrire.

Malgré les différences propres à leur temps, saint Bernard préfigure, au moins par le style, deux autres grands prédicateurs bourguignons : Bossuet et Lacordaire, en dépit du libéralisme dont ce dernier a été accusé par ses ennemis. Tous les trois ont fait preuve d'une absolue confiance en Dieu et d'une exigence radicale pour inviter leurs contemporains à la mériter par un exercice éclairé de leur liberté. L'idée de prédestination leur était totalement étrangère, ce qui explique le combat de saint Bernard contre le catharisme dans lequel certains n'ont voulu et ne veulent voir qu'une injuste persécution contre des croyants sincères et éclairés. Aucune hérésie ne fut pourtant aussi dangereuse que celle des Albigeois, fondée sur la foi en une étroite prédestination, négatrice de la responsabilité et de l'intérêt des œuvres humaines, prohibitive aussi de l'engendrement de la vie pour les parfaits ayant reçu le *consolamentum in sanitate*. Malgré la dureté de la répression dont ils firent l'objet, conforme aux mœurs d'un temps où l'on torturait et brûlait volontiers pour moins que cela, on ne peut que se féliciter qu'elle ait été éradiquée. C'est ainsi qu'ont survécu l'optimisme fondamental et le sens du risque de l'Occident, hérité de la Grèce, de Rome et du christianisme. Désolé de faire de la peine à ceux des Occitans qui demeurent persuadés que les cathares exprimaient leur culture ancestrale et que leur écrasement est un abus de pouvoir du sabre capétien appuyé sur le goupillon romain. Ils se trompent radicalement et devraient plutôt se réjouir d'avoir été arrachés à une secte manichéenne, totalitaire et mortifère, préfigurant ce que fut au XX^e^ siècle le Temple du Soleil dans son attirance pour le suicide collectif. D'ailleurs, les cathares n'étaient même pas réellement des hérétiques, mais des tenants d'une autre religion que le christianisme, celle des deux principes selon lesquels un dieu bon serait créateur des choses invisibles et un dieu mauvais créateur des choses visibles et matérielles, dont de la vie humaine.

Comme Bernard de Clairvaux le proclamera dans un sermon

prononcé dans les années 1145 : « On ne les convainc ni par le raisonnement (ils ne comprennent pas), ni par les autorités (ils ne les reçoivent pas), ni par la persuasion, car ils sont de mauvaise foi. Il semble qu'ils ne puissent être extirpés que par le glaive matériel. […] Saisissez-les et ne vous arrêtez pas, jusqu'à ce qu'ils périssent tous car ils ont prouvé qu'ils aimaient mieux mourir que se convertir. » Préfiguration de la célèbre phrase – apocryphe, mais vraisemblable – qu'aurait prononcée, non pas Simon de Montfort, mais Arnaud Amaury, abbé de Cîteaux et légat du pape, lors du siège de Béziers en 1209, pendant la croisade contre les Albigeois : « Tuez-les tous, Dieu reconnaîtra les siens. » Saint Bernard, en revanche, défendra avec énergie les juifs contre toutes les persécutions et massacres, recommandant de prier Dieu afin qu'il « ôte le voile de leurs cœurs et qu'ils passent des ténèbres à la lumière de la vérité ». « Ne touchez pas aux juifs, ils sont la chair et les os du Seigneur », prêchera-t-il lors d'un déplacement dans le Saint Empire romain germanique. Ephraïm, un célèbre rabbin de Bonn, lui en sera infiniment reconnaissant.

Pourtant, Bernard fend parfois l'armure, par exemple lors de la mort de sa mère vénérée, la pieuse Aleth de Montbard, alors qu'il est encore adolescent. Il est à l'époque réservé, mais sa belle prestance burgonde avec ses cheveux blonds et ses yeux bleus, son air angélique allié à une force de caractère hors du commun le rendent très séduisant, magnétique même. Il choisit néanmoins de se servir de son charisme uniquement pour frapper les esprits. Il apprend à réfréner une sensualité sans doute puissante, à contenir ce que Bossuet appellera dans un sermon prononcé en la cathédrale de Metz une « impétuosité de désirs », à dompter son corps – il porte un cilice – et même, au fil des années, à se rendre insensible aux beautés du monde. Saint Paul aussi a passé sa vie à lutter contre l'impétuosité de ses désirs. L'architecture cistercienne est à son image et il la veut ainsi : elle n'offre prise à aucune distraction. Elle n'est là que pour susciter l'humilité et faire mieux résonner la louange de Dieu. Aucune sculpture réaliste ou fantastique : le moine doit puiser ses ressources spirituelles au fond de son âme nourrie de l'Écriture sainte et de l'amour de Dieu. Le discours esthétique concernant cette architecture ne s'esquisse qu'au XIX^e^ siècle et s'amplifie au XX^e^ siècle, en lien avec l'abstraction et avec la vogue du dépouillement liturgique. L'abbaye bourguignonne de la Pierre-qui-Vire en sera l'un des foyers avec la

publication à partir de 1951 de la collection « Zodiaque » qui en chante les louanges par de beaux textes illustrés de photographies en noir et blanc.

Bernard est envoyé par ses parents pour étudier dans le meilleur centre intellectuel de la région, chez les chanoines de Saint-Vorles à Châtillon-sur-Seine. Il n'apprendra pas le métier des armes comme ses deux frères aînés ; sa vocation religieuse est définitivement ancrée en lui. Il va l'enraciner à deux pas du château de son père, dans les marécages de la plaine de la Saône qu'on embrasse du regard depuis la colline de Fontaine-lès-Dijon, à Cîteaux où vient de naître un puissant courant religieux réformateur. Cîteaux a été fondé par Robert de Molesme en 1098, dans la plaine de la Saône, au milieu des cistels (roseaux). C'est un « désert », au sens des Pères de l'Église, mais il est tout de même tout proche de Dijon, Beaune et Chalon, longé par la principale voie de communication méridienne de l'Europe de l'Ouest, la voie romaine Lyon-Trèves, probablement en mauvais état, mais encore praticable. Elle est toujours bien visible dans le village de Saint-Bernard qui est bâti le long de son tracé. Cela facilitera le rayonnement de l'abbaye sur tout le continent. Le projet spirituel consiste à revenir à la rigoureuse lettre de la règle de saint Benoît et de restaurer l'association de la prière et du travail manuel (*ora et labora*, comme il est encore écrit sur le papier d'emballage des fromages du monastère). Bernard y entre à vingt-deux ans, nous l'avons dit, en 1112-1113, avec une trentaine de parents et amis, dont ses quatre frères auprès de qui il a usé de la même persuasion que Jésus vis-à-vis de ses apôtres, soulignant auprès d'eux « les pauvres joies d'ici-bas, les soucis de la vie, la mort qui se hâte ». Il prononce ses vœux et est ordonné en 1114 et, l'année suivante, l'abbé Étienne Harding, impressionné par sa trempe et malgré son jeune âge, l'envoie à la tête d'un groupe de moines (ses quatre frères toujours, un oncle, deux cousins et quelques autres compagnons) pour créer une nouvelle fondation, car Cîteaux commence déjà à être surpeuplé, compte tenu de ses ressources. Peut-être Étienne trouvait-il aussi la fréquentation quotidienne de Bernard un peu pesante. Ce dernier jette son dévolu sur le val d'Absinthe dans le sud du comté de Champagne. Comme Cîteaux, c'est un désert, mais tout de même situé à 2 km de la voie romaine Milan-Boulogne, ce qui rend possible l'accueil des voyageurs. Il rebaptise le lieu *Clara vallis* : l'aventure hors norme de Clairvaux

commence. Le monastère accueille très vite de nouvelles recrues, parmi lesquelles le propre père de Bernard. Il faut essaimer, et il aura quatre-vingts abbayes-filles directes et trois cent cinquante dépendances en tout. Le quotidien y est d'une rudesse inimaginable.

Dans sa *Vie de saint Bernard* écrite en 1180, Jean l'Hermite en témoigne : « Longtemps, on se consume et on prie, dans la faim, la soif, les jeûnes, les veilles, le froid et la nudité, dans de nombreux travaux et de multiples épreuves pour l'âme et le corps. » Cela ne va pas sans poser de problèmes d'ailleurs à certains moines moins endurants à la privation que leur abbé. Heureusement, le prieur Gaucher, de plus en plus influent en raison des longues absences de Bernard, connaît bien la règle de saint Benoît qui est pleine de sollicitude et n'exige de chacun que ce qu'il peut accomplir. L'exemple de la consommation de vin est parlant : « Chacun a reçu de Dieu son don particulier, l'un d'une façon, l'autre d'une autre. Ce n'est donc pas sans quelque scrupule que nous entreprenons de régler pour les autres la mesure de leur nourriture. Néanmoins, ayant égard au tempérament de ceux qui sont faibles, nous croyons qu'une hémine de vin[1] suffit à chacun pour la journée. Quant à ceux auxquels Dieu donne la force de s'en passer, qu'ils soient assurés qu'ils en recevront une récompense spéciale. Que si la situation du lieu, ou le travail, ou les chaleurs de l'été demandent quelque chose de plus, la volonté du supérieur en décidera, mais il veillera avant tout à ne pas se laisser aller jusqu'à la satiété ou à l'ivresse. » À Cîteaux, comme à Clairvaux, les moines sont appelés à l'effort maximal dans les domaines touchant à l'alimentation, au confort, au travail, aux veilles. C'est si dur que l'on

verra un très cher cousin de Bernard, Robert de Châtillon, s'enfuir de Clairvaux pour Cluny où la vie est plus douce. Bernard en est désespéré et lui écrit en des termes émouvants, presque ceux d'un amoureux transi dont il ne convient évidemment pas de tirer des conclusions hâtives : « […] tu ne m'as ni blessé ni méprisé, […] c'est moi qui t'ai blessé à maintes reprises et tu n'as fait que fuir un malfaisant. […] C'est ma faute si tu m'as quitté. J'étais trop austère pour un jeune adolescent délicat. […] Je suis malheureux de ce que je suis privé de toi. Je ne te vois plus. Je ne peux vivre sans toi. Mourir pour toi serait ma vie. Vivre sans toi, c'est mourir ». N'oublions pas que le terme abbé dérive d'*abba*, le père en araméen. Cette lettre fiévreuse montre à quel point saint Bernard s'est souvent trouvé écartelé entre son idéal spirituel et la pâte des hommes qu'il tentait de guider sur le chemin de la perfection, sa propre pâte aussi, sans doute.

Très vite, il parcourt l'Europe pour visiter les abbayes-filles de Clairvaux, redresser les torts, admoneste les évêques et les princes. Il signe son passage par de nombreuses guérisons miraculeuses qui augmentent son prestige et permettront sa canonisation en 1174, à peine vingt et un ans après sa mort. Lors de son périple germanique en 1146-1147, chaque jour, on fait appel à ses dons de thaumaturge, les foules se pressent dès qu'il paraît. Et il trouve en plus le temps d'écrire et de bien écrire, dans un latin aussi élégant que celui de Cicéron ou de saint Augustin, dit Pierre Aubé. Bien que lui-même de plus en plus nomade, à mesure que le rayonnement cistercien s'étend, il n'est pas un chaud partisan des pèlerinages qu'il estime source de dissipation et, surtout, d'attachement à des témoignages terrestres de la vie des saints ou de Jésus lui-même, plutôt qu'à la fusion spirituelle et à la Jérusalem céleste. Néanmoins, il va prêcher la croisade pendant les années 1146 et 1147, obéissant ainsi au pape Eugène III qui fut moine à Clairvaux et qui est son propre disciple. Le 31 mars 1146, jour de Pâques, c'est un Bernard de Clairvaux épuisé et prématurément vieilli qui trouve les forces nécessaires pour enflammer une foule immense massée à Vézelay autour du roi Louis VII et de nombreux grands seigneurs. Le prêche a lieu en plein air au nord de la colline ; une estrade a été dressée. Bernard donne lecture du bref du pape appelant les Francs à la croisade : « Que les fidèles de Dieu, et surtout les plus puissants et les plus nobles, s'emploient vigoureusement à s'opposer à la multitude des infidèles, à défendre l'Église d'Orient délivrée par vos

ancêtres, et s'efforcent de libérer des mains [des musulmans] les nombreux milliers de nos frères captifs. » Les paroles de saint Bernard n'ont pas été entièrement transcrites, mais on devine leur ton en lisant une lettre écrite peu après au clergé germanique : « Et la terre tremblera et frémira, car le Dieu du ciel a commencé de perdre sa terre à lui. […] Et maintenant, à cause de nos péchés, les ennemis de la croix ont redressé leur tête scélérate, saccageant au fil de l'épée une terre bénie, la terre de la promesse. » Il distribue des croix de tissu à tous ceux, nobles et manants, qu'il a enflammés et qui décident de partir, puis, lorsqu'il n'y en a plus, il déchire ses vêtements pour en tailler de nouvelles qui sont autant de reliques pour les croisés. Il écrit au pape pour lui rendre compte de sa mission en des termes qui témoignent de son humilité face à son élève devenu son maître, alors qu'il jugeait plus important de lutter contre le catharisme : « Vous avez ordonné et j'ai obéi. C'est l'autorité de celui qui commandait qui a rendu féconde mon obéissance. J'ai ouvert la bouche et j'ai parlé, et aussitôt [les croisés] se sont multipliés. Les villes et les châteaux sont déserts, et vous trouveriez difficilement un homme pour sept femmes. On ne voit partout que des veuves dont les maris sont encore vivants. » Le roi Louis VII se croise et force son épouse Aliénor d'Aquitaine à le suivre. Le couple ne résistera pas à cette deuxième croisade, calamiteuse sous bien des angles. On sait ce qu'il advint ensuite et combien l'annulation de ce mariage sera cause de malheurs pour la France.

On a souvent associé le nom de Bernard de Clairvaux à celui d'Abélard. Il est vrai qu'ils s'opposèrent vigoureusement et même avec toute la violence de leurs caractères entiers et de leurs convictions à propos des universaux. Le premier parvint à faire condamner le second par le concile de Soissons en 1121 et surtout en 1140 par le concile de Sens. « Qu'y a-t-il de plus contraire à la foi, brame Bernard, que de refuser de croire tout ce que la raison ne saurait atteindre ? » Toujours cette méfiance de la raison, autant que des sens pour laisser toute leur place aux vertus théologales de la foi, de l'espérance, de la charité. Dans le *De consideratione*, rédigé à l'intention du pape Eugène III, il écrit : « On devrait encore poursuivre la recherche de ce Dieu, qui n'est pas encore assez recherché, mais on peut peut-être mieux le chercher et le trouver plus facilement avec la prière qu'avec la discussion. »

Le pape suit les conclusions du second concile, tenu en présence du roi Louis VII, et excommunie Abélard pour hérésie. Cette lourde peine sera levée deux ans plus tard sur intervention de Pierre le Vénérable, l'abbé de Cluny chez qui Abélard a trouvé refuge ; consolé, apaisé, ce dernier meurt peu après en 1142. Mais en revanche Bernard n'est en rien responsable de l'émasculation du philosophe et théologien, forfait accompli en 1118 par deux hommes de main à la solde du chanoine Fulbert du chapitre de Notre-Dame de Paris. Ce dernier est l'oncle d'Héloïse, tombée enceinte de son plein gré des œuvres d'Abélard, son précepteur adoré, puis mariée secrètement à lui au moment de la naissance de leur fils Pierre Astrolabe (Astrolabe, quelle idée !). En réalité, cette histoire n'est glorieuse ni pour Abélard qui força Héloïse à prendre le voile ni pour Héloïse qui confia l'enfant encombrant à la sœur d'Abélard pour ne pas gâcher les brillantes études qu'elle avait entamées. Le manquement à la règle du célibat, alors canonique pour les clercs, même aggravé par son caractère rendu public par Fulbert et qui fit scandale, n'aurait dû entraîner pour Abélard qu'une interdiction d'enseigner. La vengeance barbare ourdie par Fulbert vaudra à ses auteurs d'être eux-mêmes châtrés et énucléés, mais la peine du chanoine sera plus légère : il ne sera exclu que pendant deux ans de son chapitre. Les deux condamnations de l'indomptable et brillant intellectuel parisien, fondateur du Quartier latin, n'ont donc aucun rapport entre elles, même si son vieux maître Roscelin de Compiègne tentera méchamment de les rapprocher en lui écrivant : « on t'a coupé la queue, on te coupera bientôt la langue », ce que n'aurait jamais écrit saint Bernard, ardent défenseur de la foi, mais incapable de cette mordante ironie.

Épuisé, Bernard meurt dans son abbaye de Clairvaux le 20 août 1153. Il laisse une œuvre imposante tant par son volume que par sa profondeur théologique et sa qualité littéraire. Il sera très vite qualifié de *Doctor mellifluus*, le docteur melliflue, celui qui sait tirer du miel des Écritures saintes. Au fil des siècles, son corps sera dépecé pour satisfaire les amateurs de reliques et dispersé ; une grande partie disparaîtra pendant la Révolution. Quelques parcelles de ses os et objets émouvants lui ayant vraisemblablement appartenu sont conservés dans une armoire vitrée au musée d'art sacré de l'église Sainte-Anne de Dijon.

Le message de saint Bernard est resté très vivace en Bourgogne.

C'est d'ailleurs un prénom que l'on a très couramment donné aux garçons de la région – ailleurs en France aussi, sous l'influence de l'Église – au XX^e^ siècle, jusque dans les années 1960, en même temps que l'on nommait assez souvent les filles Aleth, prénom que l'on ne rencontre en revanche que rarement dans le reste de la France. Un regret : la plaque apposée par une municipalité de Dijon sur les murs de la belle place Saint-Bernard, un *crescent* à l'anglaise qui ouvre sur le boulevard de la Trémouille, où on peut lire le commentaire suivant, marqué au fer de l'anticléricalisme d'une certaine conception de la République : « Orateur, homme d'État ». C'est un peu court… Il y avait eu pire au temps de la séparation des Églises et de l'État : la rue Saint-Bernard rebaptisée rue Claude-Bernard ! En revanche, sur les murs du château des seigneurs de Fontaine, depuis le XIX^e^ siècle vaste maison religieuse de style néo-médiéval, une plaque de marbre commémore le 8^e^ centenaire de la mort de saint Bernard. Un long texte décrit la cérémonie sous la devise bernardine *Fructus justitiae pax*, « Le XX septembre MCMLIII, SS. Pie XII glorieusement régnant, S. Ex Mgr Guillaume Sembel évêque de Dijon, le VIII^e^ centenaire de la mort de saint Bernard a été célébré au lieu de sa naissance par le cortège triomphal de 35 000 hommes de quinze nations conduits par les éminentissimes cardinaux… » Suit la litanie des nombreux princes de l'Église présents, cardinaux, archevêques, évêques, abbés. L'inscription s'achève sur la dédicace : « Au plus grand saint de son siècle, éveilleur des vocations, arbitre des princes et des rois, apôtre de l'unité chrétienne et de la paix par l'intercession de Notre-Dame, ils ont confié ces mêmes causes urgentes aujourd'hui comme jadis. » Autre temps, autre sensibilité ; en 1953, la foi faisait bon ménage avec le panache. Le « rhinocéros laineux » a dû frétiller d'aise à la droite du Père.

Bordeaux

Il est un mot qu'il ne faut prononcer qu'en baissant la voix en Bourgogne : c'est Bordeaux. De même en est-il avec Bourgogne à Bordeaux. Car pour chacun des ressortissants de ces deux planètes distantes de 500 petits kilomètres à vol d'oiseau, mais à des années-lumière par leur culture, l'autre nom ne désigne pas d'abord une région ou une ville, mais un vin exotique dont il convient de se méfier, de ne boire que par stricte obligation et dont il ne faut parler qu'avec

retenue, voire un rien de condescendance. Jugez-en par l'enthousiasme du baron belge Albert Frère. Les Wallons sont habituellement amateurs de bourgogne, mais lui s'est converti depuis longtemps et avec fougue à la religion du bordeaux, devenant même copropriétaire du château Cheval Blanc à Saint-Émilion. Accordant un entretien à la *Revue du vin de France* (avril 2014), il se confie : « Et la Bourgogne ? – Je peux apprécier un bon bourgogne, j'ai du respect pour les blancs et les rouges. Ceci dit j'ai une nette préférence pour les bordeaux, ils m'ont accompagné tout au long de ma vie et ont enchanté mes amis. – Et la romanée-conti ? – J'ai bu et servi de la romanée-conti. De beaux flacons, rien de plus. » Rien de plus ! La messe est dite. J'imagine la tête d'Aubert de Villaine lisant ces mots… Le prince de Conti a dû se retourner dans son cercueil récemment retrouvé dans l'église de L'Isle-Adam, lui dont le cousin Louis XV demanda un jour au maréchal de Richelieu, gouverneur de Guyenne : « Est-ce qu'on récolte du vin potable en Bordelais ? », ce à quoi il lui fut répondu : « Sire, il y a des crus du pays dont le vin n'est pas mauvais. » Et le maréchal de faire venir à Versailles du lafite qui fut jugé « passable ». Au moins le roi avait-il fait preuve de curiosité en un temps où seuls le bourgogne et le champagne étaient admis à la Cour et à la table des grandes maisons nobles de Paris, comme celle du prince de Conti au Temple.

L'opinion laconique du baron Frère est dépassée par celle, bien plus péremptoire, de Philippe Joyaux dit Sollers, si fier de ses gènes de grand bourgeois bordelais, dans *Lire* en 1986 : « J'ai horreur du bourgogne, c'est un vin de sauce et de sang. […] Il faut tout de même que les gens prennent conscience et qu'on le sache : le bourgogne n'est pas du vin, c'est de la boisson pour sauces. De plus, quand on boit du bourgogne, on a la terrible sensation de boire quelque chose de saigné, sans compter la lourdeur effroyable du terroir que l'on ressent. Donc pour moi, tous les gens qui aiment le bourgogne (et le beaujolais aussi) sont, disons-le, des ploucs ! » Jean Laplanche, psychanalyste et propriétaire du château de Pommard, lui répondit en 1992 dans *L'Amateur de bordeaux*, interrogé par Jean-Paul Kauffmann : « Oui ! nous sommes des ploucs, des culs-terreux ; oui ! avec Baudelaire, nous adorons parler du "vin des amants", du "vin des chiffonniers" et du "vin de l'assassin" […]. Oui, le bourgogne relève en effet de la cuisine. C'est l'art de préparer, d'*apprêter* au sens noble le vin, de mettre aussi

la main à la pâte. […] Quant à la cuisine, j'affirme qu'aucun vin, fût-il le plus grand, n'a à rougir (si j'ose cette image hardie !) de finir dans une sauce. Plus grand le vin, plus sublime la sauce ! Mon coq au vin se fait toujours au château de pommard, et de la meilleure année. Peut-être vais-je choquer les Bordelais (*rires*). Il est vrai que le coq au vin, ce n'est pas leur genre. »

Les propos méprisants et donc méprisables de Sollers relèvent à peu près de la même veine que ce mot d'un autre Bordelais, Jean Lacouture, mais que l'on attribue aussi à Mauriac. Du bourgogne leur est servi, ce qui provoque un hochement de tête de leur part. Ayant appris de quel breuvage il s'agit, ils s'empressent de dire qu'il est potable mais qu'ils préfèrent tout de même… le vin. On peine à croire que François Mauriac ait osé écrire en 1937 dans *La Revue de la Société des agriculteurs de France* : « Pour moi, la supériorité du bordeaux vient de son naturel : il est né de ma terre, de mon soleil et de l'amour attentif que lui voue ma race. […] La première vertu du bordeaux, c'est l'honnêteté… » Comme si dans les années 1930 on avait cessé de couper les bordeaux trop maigres avec des vins venus de l'Hermitage, de Châteauneuf-du-Pape, d'Alicante, de Benicarló, voire d'Algérie, pratique qui était d'ailleurs identique dans le secret des chais du négoce bourguignon… et qui continue ici ou là, de temps à autre, de manière plus subtile mais tout aussi frauduleuse. Personne n'a oublié l'affaire Labouré-Roi à Nuits en 2012 qui n'est pas sans rappeler l'affaire Cruse à Bordeaux en 1974. Alors, le naturel, l'amour, la race et l'honnêteté : à d'autres, monsieur Mauriac ! D'ailleurs, ce ne sont pas des vertus dans lesquelles votre plume a trempé puisque vous saviez bien qu'on ne fait pas de bons romans avec de bons sentiments.

L'opinion des Bourguignons vis-à-vis du bordeaux n'est pas en reste, même si elle témoigne davantage d'incompréhension et d'ironie que de pure méchanceté. Tel excellent marchand de vin d'Autun déclare que, l'âge venant, il commence à boire un peu de bordeaux, mais qu'auparavant il s'y refusait car il trouvait que cela ressemblait à l'encre d'écolier de son enfance. J'ai maintes fois entendu les Bourguignons se gausser de la réputation qu'a le bordeaux d'être le vin des malades et d'ajouter qu'en Bourgogne on produit le vin des bien portants. Les bons vignerons qui commercialisent leurs rares vins sur allocations très contingentées font toutefois déguster de vieux vins dans leur cave aux amis de passage, ce qui leur fait dire qu'en

Bourgogne rien n'est à vendre, mais tout est à boire… tandis qu'à Bordeaux, où l'on est parfois un peu pingre lors des visites de chai, tout est à vendre, mais rien n'est à boire ! C'est ce que signifiait Jean Laplanche aux visiteurs bordelais qu'il recevait en son château de Pommard. Il leur faisait déguster sur fût les vins des jeunes millésimes, puis il annonçait : « La dégustation bordelaise est maintenant terminée, nous allons attaquer la dégustation bourguignonne. » Il débouchait alors un certain nombre de bouteilles de vins vieux, voire très vieux et indisponibles à la vente, mais qui faisaient patte de velours et permettaient de se rendre compte de leur capacité de vieillissement.

Il m'est arrivé un certain printemps de descendre à Bordeaux spécialement pour me rendre dans un château mythique que l'on m'avait gentiment convié à visiter. On m'offrit à déguster un fond de verre du primeur alors présenté en cette saison aux journalistes, aux négociants et courtiers de la place ou aux importateurs. Comme on peut l'imaginer, c'était encore du jus de planche aux redoutables tannins acérés. Je l'ai donc recraché me disant que des millésimes assagis et séduisants suivraient sans doute et que, là, j'avalerais et prendrais du plaisir. Je les attends encore ! Il est vrai que la gorgée valait tout de même plusieurs dizaines voire une centaine d'euros, compte tenu du prix de sortie de ce cru ! Fort heureusement, j'ai aussi l'expérience de grandes verticales tâtées dans maints châteaux bordelais et qui recelaient quelques trésors venus du fond des âges.

En revanche et en toute objectivité de jugement, je dois avouer qu'il m'est souvent arrivé de remonter euphorique les marches usées d'un caveau bourguignon, à l'issue d'une dégustation aussi prolongée qu'improvisée faisant succéder des millésimes vénérables à de jeunes vins. En ce temps-là, je ne crachais guère et, d'ailleurs, les vignerons ne possédaient même pas de crachoir. Le rituel est hélas en train de se raréfier. Preuve de générosité et d'amour du vin, il était aussi une survivance des années de l'entre-deux-guerres, marquées par la mévente. Ce temps est bien révolu et c'est tant mieux pour les vignerons. Les meilleurs d'entre eux ne reçoivent plus que sur rendez-vous, souvent pris longtemps à l'avance, manquent de vin à vendre et le cèdent désormais avec parcimonie et à prix d'or. Il est vrai aussi que, il n'y a pas si longtemps encore, certains touristes désireux de se rincer le bec – les Néerlandais en avaient la réputation – s'incrustaient

pendant longtemps chez les vignerons accueillants et achetaient royalement une bouteille de passetoutgrain ou d'aligoté pour leur pique-nique du midi, voire rien du tout, promettant de passer commande ultérieurement. Avouons qu'il y avait de quoi refroidir les traditions hospitalières !

Les jugements contrastés que l'on peut émettre sur l'un comme sur l'autre de ces vins reposent d'abord sur des différences réelles de style. Le dialogue n'est pas facile entre des châtelains nœud-papillonnés qui reçoivent sous leurs lambris et des paysans à gâpette qu'il faut aller quérir sous les toiles d'araignées qui tapissent les voûtes de leurs sombres caves. Jean Laplanche déclarait en 1992 à *L'Amateur de bordeaux* : « Voyez-vous, il y a en Bourgogne une chaleur, une cordialité, qui est tout autre chose que certains repas guindés, où un sommelier, d'une main et d'une voix gantées de blanc, vous instille dans le verre et dans l'oreille avec une pudeur inimitable : "Petrus 1971" ! » Propos quelque peu caricaturaux, d'autant que les mœurs bordelaises s'affranchissent de plus en plus des rituels chartrons. En revanche, les Bordelais ont toujours du mal à comprendre l'attachement des Bourguignons à leurs climats, c'est-à-dire à leurs vinifications parcellaires gravées dans le marbre de règlements fondés sur une tradition pluriséculaire. De leur côté, les Bourguignons estiment laxiste la manière dont ont varié et varient encore les superficies et les noms des « châteaux » au gré des transactions foncières et cette pratique des assemblages variables qui aboutissent à un premier, un deuxième, voire un troisième vin, selon le millésime et le marché. Ils n'imaginent pas que l'on puisse aussi déclasser intégralement une récolte comme cela arrive quelquefois en Sauternais ou même dans l'univers des rouges, comme au château Malescasse 2013, un cru bourgeois du Médoc que Philippe Austruy, le propriétaire, et Stéphane Derenoncourt, l'œnologue-conseil, ont préféré ne pas sortir. Ajoutons que Bourguignons et Bordelais ont du mal à accepter la relation de l'autre à l'encépagement. Comme l'a écrit Nicholas Faith, « la Bourgogne est monothéiste, alors que le bordeaux révère tout un panthéon vinique ». Cela dit, aujourd'hui, les vignobles de Bourgogne et de Bordeaux ont acquis un point de ressemblance non négligeable. Ils partagent l'altitude stratosphérique croissante des prix de leurs grands crus et, par voie de conséquence, celle du foncier d'où ils sont issus. En 2014, 8,66 ha du Clos des Lambrays – qui en compte

8,8 – ont été vendus à LVMH pour une somme proche de… 100 millions d'euros ! Trois fois rien à côté du million d'euros déboursé par François Pinault en 2012 en vue de l'acquisition d'une ouvrée (428 m^2) en Montrachet, ce qui porte la valeur de l'hectare à 23,3 millions d'euros ! Nul n'ose imaginer à quel prix seraient vendus Petrus, Margaux ou encore Yquem (113 ha), château dont la majorité des parts appartient à Bernard Arnault qui n'avait déboursé pour les acquérir à la fin du xx^e siècle qu'une centaine de millions d'euros. Même lorsque les bouteilles sont vendues à prix d'or, la rentabilité de tels investissements demeure aléatoire, ce qui les situe dans la catégorie des dépenses de prestige destinées à renforcer l'image des entreprises du secteur du luxe.

Évoquons encore une différence réelle ou supposée entre vins de Bourgogne et vins de Bordeaux. En version rouge, les premiers seraient davantage des vins de nez et les seconds des vins se révélant en bouche. Toujours interrogé par Jean-Paul Kauffmann, Jean Laplanche rappelait que les anosmiques trouvent tout aliment et toute boisson insipide et sont donc également agueusiques. Le psychanalyste qu'il était soulignait aussi que notre odorat relève de l'animalité et même de l'analité, qu'il prend plaisir aux odeurs les moins « recommandables », ce qui veut dire dans le monde des vieux bourgognes, les arômes tertiaires d'humus, de musc, de gibier, de corps chaud. Il ajoutait que seul l'argent n'a pas d'odeur, suggérait que le bordeaux « risquait de se rapprocher dangereusement d'un… coffre-fort » et se demandait si « telle cave – qui change de propriétaire plusieurs fois avant de se vider dans un verre – ne ressemblait pas à celles de la Banque de France ». Et que dire de cette douteuse plaisanterie qui est assez dans la manière bourguignonne selon laquelle les bordeaux feraient pisser, tandis que les bourgognes feraient bander ?

Alors, bordeaux ou bourgogne, le choix est-il si cornélien que cela ? Le bon exemple à suivre est celui de Brillat-Savarin, au palais si raffiné et si curieux de tout. On connaît sa jolie réplique à une question voulue embarrassante concernant sa préférence en matière de vin (*Physiologie du goût*, 1825) : « Monsieur le Conseiller, disait un jour, d'un bout d'une table à l'autre, une vieille marquise du faubourg Saint-Germain, lequel préférez-vous du bourgogne ou du bordeaux ? – Madame, répondit d'une voix druidique le magistrat ainsi interrogé,

c'est un procès dont j'ai tant de plaisir à visiter les pièces que j'ajourne toujours à huitaine la prononciation de l'arrêt. » Un grand amateur néerlandais de ma connaissance le dit autrement, de manière sensée et délicate : les bordeaux sont des vins de raison, tandis que les bourgognes sont des vins d'émotion, ce qui invite à boire et de l'un et de l'autre afin de vivre pleinement notre complexe condition humaine.

Ayant depuis longtemps pris Brillat-Savarin pour modèle, je m'en tiens désormais à la même règle de vie et, bien qu'initié au bon vin en Bourgogne, j'humecte aujourd'hui mes repas de bordeaux, de bourgogne et de tous les autres délectables nectars que produisent les vignobles de France et du reste du monde. Je leur demande à tous d'étonner mes papilles et de ponctuer d'oasis mon cheminement au fond de la vallée des Larmes. Bourguignons, mettez donc un peu de bordeaux dans votre verre, et Bordelais, mettez-y de temps à autre du bourgogne et pas seulement du blanc qui vous impressionne facilement et à juste titre, tant vos blancs secs sont souvent décevants. Il m'est arrivé, à l'issue d'un débat homérique, de partager avec Jean-Paul Kauffmann un verre dans lequel nous avions mêlé à parts égales un savigny-lès-beaune avec un cru bourgeois du Médoc : improbable, mais fort buvable. L'ancien ambassadeur d'Israël en France, Élie Barnavi, assistait à cette joute amicale et a émis ce commentaire : « Nos querelles entre Israéliens et Palestiniens ne sont rien à côté de votre conflit bordeaux-bourgogne ! »

N'oubliez pas enfin que les deux régions produisent à la fois des crémants, des blancs secs, des rouges légers et des rouges capiteux. Seul Bordeaux élabore des liquoreux, mais quelques viticulteurs du Mâconnais se risquent à produire du moelleux, comme par exemple Gautier Thevenet du domaine de La Bongran à Clessé ou la famille Bret au domaine de La Soufrandière à Vinzelles. Je songe aussi à une délectable cuvée – illégale ! – de hautes-côtes-de-nuits blanc vendanges tardives élaborée à la Saint-Martin 1998. Elle était – et l'est encore davantage aujourd'hui – de belle compagnie pour un époisses à point. Même s'il y a prescription, j'en tairai les auteurs ; on ne sait jamais ce qui peut arriver dans notre pays qui laisse de vrais délinquants en liberté et traque impitoyablement les manants qui ne font de mal à personne, voire comme c'est le cas ici bousculent un peu les usages viticoles « locaux, loyaux et constants », comme dit l'INAO, afin d'ouvrir de nouvelles perspectives alléchantes à l'heure du

réchauffement climatique.

Afin de sceller une réconciliation qui s'impose entre les deux régions viticoles aussi haut placées l'une que l'autre dans l'image qu'ont les vins de France dans le monde, j'oserais deux suggestions. Tout d'abord, il serait souhaitable que les vins de Bourgogne bénéficient d'une belle visibilité à la Cité des civilisations du vin qui doit s'ouvrir en 2016 à Bordeaux et que Dijon rende la politesse aux vins de Bordeaux au sein de la Cité de la gastronomie qui ouvrira peu après dans les locaux de l'ancien hôpital général. Par ailleurs, Bordeaux possède sur sa rive gauche une porte de Bourgogne, édifiée en 1757 en hommage à Louis, duc de Bourgogne, fils aîné du dauphin de France qui mourra à l'âge de neuf ans et, sur sa rive droite, une rue de Dijon et une rue de Nuits. Allez, un beau geste : une rue de Bordeaux à Dijon honorerait la Bourgogne !

Bossuet (Jacques-Bénigne)

Sur la place qui porte désormais son nom à Dijon, s'élève une humble et charmante maison décrépite qu'une plaque affirme être la demeure natale de Bossuet. En réalité, c'est un petit abus, et l'hôtel des Bossuet qui a disparu se situait très près de là, dans l'actuelle rue Danton. D'aucuns pensent même que Bossuet serait né à Franxault, dans le Val de Saône, alors que la foudre tombait sur une maison où sa mère en déplacement s'était abritée. Effrayée, elle aurait accouché sur-le-champ, offrant à son fils une entrée en scène fracassante qui annonce la vie, les œuvres et le style du futur Aigle de Meaux. La statue qui a été placée au début du XX^{e} siècle devant l'église Saint-Jean où Bossuet fut baptisé le 27 septembre 1627, jour de sa naissance, est assez en phase avec sa réputation et son style oratoire, de par les effets de cape et de manche qu'un artiste dijonnais, Paul Gasq, a jugé bon de sculpter dans le marbre blanc. Cette statue un peu grandiloquente, jadis flanquée d'allégories en bronze de la Religion et de la Foi, dues à un autre sculpteur dijonnais, Mathurin Moreau, avait d'ailleurs été initialement dissimulée dans une obscure chapelle de Saint-Bénigne en raison de la séparation des Églises et de l'État. C'est le maire Gaston Gérard, fustigeant selon ses mots « un anticléricalisme ignorant et stupide » qui la plaça le 5 juin 1921 au grand jour, devant l'abside de Saint-Jean, au cours d'une grandiose cérémonie. Les occupants nazis l'ont dépouillée de ses bronzes pendant la dernière guerre. Elle a

conservé sa majesté, mais n'a pas gagné en grâce pour autant…

Jacques-Bénigne Bossuet est le septième enfant d'une famille de magistrats bourguignons originaire de Seurre, dans le Val de Saône. Il est peut-être destiné lui aussi à la magistrature, bien qu'ayant été tonsuré à huit ans par l'évêque de Langres dont dépend encore Dijon, guidé par sa pieuse mère, comme saint Bernard l'avait été naguère par Aleth. Les Bossuet et alliés sont déjà si nombreux au parlement de Bourgogne que son père, Bénigne, quitte sa province pour le nouveau parlement de Metz en 1638. Jacques-Bénigne ainsi que l'un de ses frères demeurent à Dijon pour y suivre leurs études, confiés à la garde de leur oncle Claude qui est conseiller au parlement. Dans son milieu, il aurait pu être séduit par les jeunes libertins de son âge, dans le genre de son presque contemporain autunois Bussy-Rabutin qui en est un spécimen représentatif, d'autant qu'il est bien fait de sa personne et de « sang riche et chaud », disent ses biographes. Au contraire, au moment de l'adolescence sa foi s'affermit, il lit assidûment la Bible, devient très pieux et choisit les ordres. À treize ans, il devient chanoine titulaire de la cathédrale de Metz, tout en terminant ses études au collège des Godrans, tenu par les Jésuites à Dijon. Âgé de quinze ans, il « monte » à Paris pour étudier la philosophie et la théologie au collège de Navarre, disciplines qui le passionnent et qu'il approfondit.

Ces bonnes études l'aident à devenir un écrivain de grand talent, tant en latin qu'en français, ce qui fera dire à Lamartine qu'il est le « Michel-Ange de notre langue ». À vingt et un ans, il compose une *Méditation sur la brièveté de la vie* et une *Méditation sur la félicité des saints* qui le font très vite connaître et apprécier. D'abord sous-diacre à Langres, il est ordonné prêtre en 1652, en même temps qu'il soutient un doctorat en théologie sur les attributs de Dieu. Sans doute grâce aux relations de son père, il est nommé archidiacre de Sarrebourg et deux ans plus tard de Metz. Il allie une solidité doctrinale à toute épreuve à un talent oratoire hors du commun qui lui ouvrent les portes de Paris et de la Cour où il est appelé de plus en plus souvent à prêcher, en particulier à la demande du futur saint Vincent de Paul. On songe à lui en vue d'une haute « carrière » ecclésiastique, mais sa fidélité au roi en ces temps de gallicanisme incitera Rome à le priver du chapeau de cardinal, puis après son trépas d'une béatification et d'une canonisation. Devenu évêque de Condom en 1670, il ne résidera

pas dans son diocèse, puisqu'il est nommé peu après précepteur du dauphin, bien qu'il ne mâche pas ses mots lorsqu'il s'agit de faire des remontrances à Louis XIV à propos de sa vie sentimentale dissolue. Les honneurs pleuvent sur lui ; en 1671, il entre à l'Académie française ; en 1681, il est nommé au prospère siège épiscopal de Meaux.

Bien qu'ayant quitté la Bourgogne encore jeune, il conserve le lien avec sa province natale. Il écrit d'elle : « c'est la région dont je fais le plus d'estime parmi les provinces de Gaule ». Il prêche à la Sainte-Chapelle du palais des ducs en 1656, devant le duc d'Épernon qui gouverne la province. Il revient en 1667, 1668 et 1674 à Dijon, afin d'y voir son cher frère Antoine et d'y prêcher. La dernière fois, c'est en compagnie du roi, de la reine et du dauphin qui vont prendre possession de la Franche-Comté.

Ce sont sans nul doute ses gènes bourguignons qui le poussent à écrire à Mme de Luynes ce panégyrique du vin mystique. Un tel lyrisme ne peut se concevoir sans une faiblesse pour le jus fermenté de la treille. « Je prie la Sainte Vierge de vous impétrer de ce bon vin de la nouvelle alliance, qui n'est autre que l'Esprit dont les apôtres furent enivrés à la Pentecôte, et le sang de Jésus-Christ qui a été exprimé de la vraie vigne. L'étude des Écritures convient parfaitement avec le bon vin, et c'est dans ce divin cellier qu'on le boit. Vous êtes de celles, ma fille, qui pouvez entrer plus avant dans le cellier mystique […]. » Dans les *Méditations sur les Évangiles*, il se livre un éloge cette fois-ci explicite du vin de ce bas-monde qui rapproche l'âme de son Créateur : « La vigne est de tous les plants celui qui porte le fruit le plus excellent. Dans le froment est le soutien nécessaire. Dans le vin

est le courage, la force, la joie, l'ivresse spirituelle, le transport de l'âme. La vigne ne paraît rien d'elle-même, mais de son bois tordu et raboteux qui n'a rien de beau, sortent les pampres dont les montagnes sont couronnées et dont les hommes sont des festons. De là sort la fleur la plus odorante, de là la grappe, de là le raisin, de là le vin, le plus délicieux de tous les fruits. » Peu avant sa mort en 1704, il fait livrer à Meaux quelques pièces de Volnay afin de rendre ses funérailles moins tristes et, lorsque le moment est venu de lui administrer les derniers sacrements, un témoin note : « La Sainte Hostie a bien passé avec un peu de vin, sans toux, ni envie de cracher, ni répugnance. »

À cinq siècles d'intervalle, les points communs entre Bossuet et son compatriote dijonnais saint Bernard ne manquent pas : leur rigueur doctrinale et morale, leur incroyable force de conviction, exprimée tant à l'oral qu'à l'écrit. Tous deux sont des meneurs d'hommes. Saint Bernard a su remplir ses monastères, envoyer des foules en croisade, lutter contre les cathares. Bossuet a raffermi la foi de ses contemporains et lutté contre les déviances théologiques qu'étaient le quiétisme cher à Fénelon ou le jansénisme. À l'issue d'âpres débats, il a convaincu de nombreux protestants de revenir vers l'Église romaine. Quant aux autres, il a contribué à les chasser de France en approuvant la sans doute fâcheuse révocation de l'édit de Nantes. Ni Bernard ni lui ne tenaient en place, car la mission dont ils se sentaient investis les appelait constamment auprès des puissants, même s'ils auraient préféré demeurer, l'un dans son abbaye de Clairvaux, l'autre dans son évêché de Meaux où ils venaient se ressourcer dès qu'ils en avaient le loisir. Dans son *Panégyrique de saint Bernard,* prêché à Metz un 20 août, sans doute en l'année 1655, Bossuet décrit la vocation de saint Bernard que la sienne n'est pas sans rappeler : « Un gentilhomme d'une race illustre, qui voit sa maison en crédit et ses proches dans des emplois importants ; à qui sa naissance, son esprit, ses richesses promettent une belle fortune, à l'âge de vingt-deux ans, renoncer au monde avec autant de détachement que le fit saint Bernard, vous semble-t-il, chrétiens, que ce soit un effet médiocre de la toute-puissance divine ? » Il achève son sermon en priant saint Bernard d'inspirer ceux qui sont chargés de conduire les fidèles sur le chemin de la sainteté : « Priez Dieu qu'il enflamme les prédicateurs de l'esprit apostolique qui vous animait. »

Ce sont des accents comparables que l'on retrouvera sous la plume

de Fénelon un peu plus tard dans le panégyrique du même grand saint bourguignon qui pourrait s'appliquer à son contemporain Bossuet, hormis l'appel du désert : « Dès sa plus tendre enfance, Bernard est aux prises avec des compagnies imprudentes, qui veulent lui arracher son innocence ; avec sa propre beauté qui est un scandale, selon le sage ; enfin avec son esprit même, qui le tente de vanité sur le succès de ses études. […] Mais rien ne peut ravir à Jésus-Christ ce qu'il tient dans sa main. […] Déjà une voix douce et intérieure, qui fait tressaillir Bernard jusque dans la moelle de ses os, l'appelle au désert. […] Ainsi Bernard, à l'âge de vingt-trois ans, s'avance vers la solitude, et mène avec lui comme en triomphe la chair et le sang vaincus. »

Un troisième clerc bourguignon fera preuve au XIXe siècle d'une éloquence comparable à ces deux géants : Lacordaire. Lui aussi était capable de galvaniser une foule entassée dans une vaste église ou une cathédrale, à une époque où seul le placement de la voix et celui du prêcheur dans une chaire surélevée permettaient de se faire entendre. Les microphones et haut-parleurs ont tué l'art oratoire. On ne dit pas les mêmes choses lorsque l'on parle en public d'une voix normale, voire sourde et fluette, amplifiée par la technique. La puissance sonore habilement modulée, ponctuée de silences choisis, parvient à stimuler l'esprit à l'extrême et à tirer de l'âme les accents les plus émouvants, puis de les transmettre à un auditoire plus spontanément réceptif. C'est bien ce qui rend l'enseignement universitaire en amphithéâtre non sonorisé plus pédagogique et l'opéra si nécessaire à une humanité inhibée et égotique, écrasée par son destin.

Bernard de La Monnoye, son compatriote bourguignon et confrère de l'Académie française, résume la foi inébranlable et l'art oratoire de Bossuet dans un poème qu'il lui adresse et dans lequel il voit en lui la double réincarnation de saint Paul et de saint Augustin :

Oui, Paul, en Bossuet, nous est venu des cieux ;
Je le connois au feu qui brille en ses yeux,
À cet éclat de zèle, à cette voix qui tonne.
Mais le comble, après tout, de mon heureux destin,
C'est de voir tout ensemble, en la même personne
L'éloquence de Paul et le rang d'Augustin.

Le 5 juin 1921, lorsque la statue de Gasq est installée sur la place

Bossuet, une société musicale de Dijon, le Cercle Rameau, interprète une longue cantate composée dans un style un peu ampoulé qui aurait fait sourire Bossuet et dont voici le refrain interprété par le chœur :

Ô Terre de Bourgogne, admire, exalte, acclame
Dans l'unanime essor d'un hymne triomphant
La splendeur du génie et la beauté de l'âme
Sous le nom glorieux de ton plus noble enfant

Mais s'il ne fallait retenir qu'une phrase de Bossuet, ce serait la suivante, indémodable, et que, chrétien ou non, bourguignon ou non, chacun ferait bien de méditer au réveil et au coucher, surtout s'il a quelque responsabilité dans la société : « Dieu se rit des hommes qui déplorent les effets dont ils chérissent les causes. »

Bouteille bourguignonne

Il est impensable aujourd'hui qu'un caviste, un restaurateur ou, *a fortiori*, un particulier achète son vin en fût et réalise la mise en bouteilles chez lui. Depuis bientôt un demi-siècle, tous les vins du monde sont commercialisés en bouteilles de verre, majoritairement d'une contenance de 75 cl, à l'exception de certaines productions du négoce ou de grandes coopératives qui conditionnent leurs vins d'entrée de gamme en caisses-outres (*bag in box*). Lucien Legrand (1, rue de la Banque) et Robert Cointepas (à la taverne Henri-IV sur le Pont-Neuf) ont été parmi les derniers débitants de vin parisiens à embouteiller eux-mêmes jusque dans les années 1970. En Bourgogne, les bouteilles (depuis Pouilly et Chablis jusqu'à Mâcon, en passant par la Côte-d'Or) ont toutes la même forme, ventrue, aux épaules tombantes, ressemblant un peu au chanoine Kir ou au Colas Breugnon de Romain Rolland, « rond de façons et du bedon ».

La bouteille bourguignonne est la fille de la bouteille champenoise. En effet, le vin de champagne a joué un rôle majeur dans le développement de l'industrie des bouteilles en Angleterre dans la seconde moitié du XVII^e^ siècle et le passage de cette technique vers la France dans la première moitié du XVIII^e^ siècle. C'est l'origine du grand développement des verreries à bouteilles et du perfectionnement des techniques mises en œuvre en Argonne, en Lorraine et à l'est du bassin houiller du Nord (France, Belgique). La bouteille lourde, sombre et

pansue, mise au point à cette époque, convenait parfaitement au champagne qui n'avait nul besoin d'être décanté. Il suffisait que le corps de la bouteille soit à peu près cylindrique pour que l'empilage tête-bêche dans les crayères soit possible sans risque majeur de casse. La Champagne est donc restée fidèle jusqu'à aujourd'hui à un modèle de bouteille à la fois perfectionné et adapté à son usage, mais conservant un reliquat d'archaïsme par ses épaules très tombantes, vestige de la partie supérieure de la bulle de verre soufflé, ne nécessitant pas de savante manipulation pour parvenir à créer un angle droit entre le corps lui-même et le goulot.

Ce modèle définitivement établi au début du XIX^e^ siècle et reproduit à des millions d'exemplaires chaque année a naturellement séduit les régions viticoles voisines de la Champagne, tout au moins celles dont les vins étaient assez réputés pour que les domaines et le négoce envisagent une vente en bouteilles. C'est d'abord le cas en Bourgogne dont les vins jouissent d'une réputation flatteuse depuis le Moyen Âge. La pratique remonte à 1716 au moins. Dans ses *Lettres d'Italie*, publiées en 1739, le « président » Charles de Brosses écrit plaisamment : « L'amour de la patrie, vertu dominante des grandes âmes, me saisit toujours à l'aspect d'une bouteille de vin de Bourgogne. » Dès 1718, soit dix ans avant l'autorisation royale de vendre les vins de Champagne en bouteilles, 30 000 bouteilles sont exportées de Bourgogne (de quelle forme ?) et 50 000 en 1788, en provenance de diverses maisons de négoce. C'est évidemment très peu, en comparaison des volumes champenois (2,5 millions de bouteilles soufflées chaque année en Argonne) ou bordelais (3 millions de bouteilles pour l'ensemble des verreries de la région de Bordeaux) à la fin du règne de Louis XVI. Ce retard par rapport au Bordelais est

également dû à la crise que traverse la viticulture bourguignonne qui continue à élaborer des vins vermeils, donc de style médiéval, très peu colorés, alors que le Bordelais est passé au *new french claret*, sombre et tannique qui s'impose en Europe du Nord. Celui-ci a besoin d'arrondir ses tannins par un vieillissement plus ou moins prolongé. La bouteille mettra très longtemps à s'imposer en Bourgogne et n'éliminera totalement la vente et le transport en tonneaux hors de la région que dans le dernier quart du XX^e^ siècle.

Pourtant, l'ensemble des techniques permettant de conserver les vins est bien mis au point dans la première moitié du XVIII^e^ siècle, comme en témoigne, par exemple, un manuscrit de 1743 qui décrit la « machine de fer où l'on brûle le souffre [*sic*] que l'on suspend dans le tonneau ». On a également compris, comme à Bordeaux, les vertus du vieillissement en bouteilles. Lavalle, dans son ouvrage datant de 1855 sur les grands vins de la Côte-d'Or, témoigne du fait que la pratique date du siècle précédent : « J'ai pu boire il y a un an à Gevrey du chambertin récolté en 1785 et qui possédait encore presque toutes les qualités de cet excellent vin. Une bouteille provenant de la récolte de 1803 fut, le même jour, trouvée délicieuse. » Nul doute que la disparition du vin vermeil en Bourgogne se soit accomplie par imitation des méthodes bordelaises et ce avec quelques décennies de retard, sous la pression de la clientèle lointaine, habituée aux vins sombres. Que l'on trouve en 1783 dans la cave de Louis XVI à Versailles 655 bouteilles de clos-de-vougeot, 195 de romanée-saint-vivant et 185 de chambertin du millésime 1774 ou 200 de richebourg 1778 implique que ces vins aient été mis en bouteilles quelques mois ou quelques années au plus après la vendange. Mais on ne sait s'ils l'ont été en Bourgogne même, chez le négociant-expéditeur, ou par l'intendance du roi à Versailles. Par ailleurs, ces quantités sont très faibles, compte tenu du nombre de nobles gosiers à étancher à la Cour et, surtout, comparées au champagne (5 000 bouteilles) ou à des vins venus de plus loin : tokay (3 500 bouteilles), madère (4 000 bouteilles), constance, d'Afrique du Sud (5 000 bouteilles). Le vin habituellement servi lors des repas de la Cour était largement venu de Bourgogne, mais celui-ci était acheté en fûts et tiré directement à mesure des besoins, soit dans des dames-jeannes avant d'être présenté en carafes, soit dans des bouteilles commandées directement pour cet usage, par exemple à la verrerie royale de Sèvres.

Les vins de Bourgogne logés en bouteilles commencent à voyager sur de grandes distances. Par exemple, en 1786, les caves de l'évêché de Limoges contiennent 160 bouteilles de bourgogne 1781, hélas jugées « médiocres », alors que les bouteilles de graves 1765, jurançon 1760 ou frontignan 1772 sont jugées bonnes. En revanche, les cent douzaines de « *Burgundy of Chambertin* » qui entrent en décembre 1803 dans les caves de la Maison Blanche à Washington, alors que Jefferson est président, sont probablement excellentes, compte tenu de la personnalité du commanditaire et de son palais notoirement exigeant.

La bouteille de vin de forme bourguignonne irrégulière, retrouvée il y a quelques années, pleine, noyée dans des gravats, sous une dalle au milieu des ruines de l'abbaye de Saint-Vivant, dans les Hautes-Côtes de Nuits, est difficilement datable avec précision. Elle a été ouverte et dégustée avec émotion en 2011. Les prélèvements effectués sur son contenu ont été analysés selon la méthode du carbone 14 par Jean-Pierre Garcia, de l'université de Bourgogne, et par Philippe Schmitt-Kopplin, de l'université de Munich. Le résultat demeure imprécis : le vin a été élaboré entre 1772 et 1830. Elle peut donc être antérieure à la Révolution au cours de laquelle le monastère a été abandonné, avant d'être démantelé, ou postérieure, le négociant Félix Marey ayant utilisé les caves intactes de l'abbaye au XIX^e^ siècle. Il est cependant probable que les moines bourguignons conservaient à la fin du XVIII^e^ siècle une partie des vins de leurs domaines en bouteilles, ce que leurs revenus, leurs compétences et leurs besoins d'hospitalité et de commerce permettaient.

Les bouteilles utilisées par les marchands bourguignons au XVIII^e^ siècle pour expédier les vins proviennent en particulier de La Vieille-Loye, dans la forêt de Chaux, près de Dôle. Cette verrerie est spécialisée depuis 1674 dans la fabrication de bouteilles dont les cachets portent les armes des maîtres verriers, les Duraquet de l'Orne. En 1760, elle emploie vingt ouvriers et produit 288 000 bouteilles. Elles proviennent aussi d'Épinac-les-Mines, près d'Autun, où Gaspard de Clermont-Tonnerre, comte d'Épinac, crée une verrerie à bouteilles en 1752 grâce aux mines de charbon qui ouvrent la même année et dont il a obtenu de l'intendant de Bourgogne la concession. Les bouteilles conserveront longtemps un cachet de verre portant la date de 1752, la mention « verreries d'Épinac » et un blason à trois clés.

Cette verrerie utilise du sable provenant du lit de la Drée, des cendres de fougères locales, mais aussi de la soude importée de l'île de Ré, ainsi que du varech de provenance inconnue. Sa production, modeste au départ, progresse à mesure des besoins du négoce de la Côte-d'Or très proche. Elle atteindra 3 millions de bouteilles en 1837. D'autres verreries fondées au XVIIIe siècle ont aussi pu satisfaire la demande du négoce bourguignon, situées en Nivernais, à Nevers et à Saint-Léger-les-Vignes, à Souvigny en Bourbonnais, à Saint-Fargeau et à Cormera (commune de Lavau) dans l'Yonne. Il est possible aussi que certaines bouteilles aient été expédiées de Givors, où s'ouvre une verrerie royale utilisant le charbon local en 1749. Sa production, qui atteint 500 000 bouteilles en 1755 et montera rapidement à 1 million, est principalement destinée à la vallée du Rhône, au Midi et à l'exportation, mais remonter le Rhône jusqu'à Lyon, puis la Saône jusqu'à Chalon ne posait aucun problème.

La forme des bouteilles bourguignonnes est moins évoluée que celle des bouteilles anglaises, imitées au tournant du XIXe siècle par Bordeaux. Les épaules carrées de ces dernières ont une fonction précise : celle de permettre de retenir le dépôt de lie au moment de la décantation. L'Europe du Nord préfère, en effet, les vins limpides servis dans des carafes et des verres de cristal ; elle juge les résidus solides et le trouble éventuel du vin du dernier mauvais goût, une métaphore d'immoralité, alors que l'âme d'un protestant se doit d'être limpide sous le regard de Dieu. Les Bourguignons et les amateurs parisiens du vin de Bourgogne ne s'offusquent ni de la poussière sur un antique flacon ni du dépôt éventuel dans le verre, signes du bel âge qui rend le vin suave. Grimod de La Reynière et Talleyrand, pourtant issus du meilleur monde et exquisément raffinés, buvaient

principalement du bourgogne et n'auraient jamais essuyé une bouteille de vin vieux ni ne l'auraient décantée. C'est ainsi que perdure jusqu'à aujourd'hui cette forme qui demande une large main rustique pour le service, mais qui se prête spontanément à la caresse. C'est la culture du vin de Bourgogne, de celui du Val de Loire et des Côtes du Rhône, mais aussi du champagne qui invite aux doux colloques. Plus gracile et élancée, la bouteille de vin d'Alsace relève aussi de la même mouvance bachique, celle de l'ami Fritz et de Hansi. En revanche, la bouteille anglo-bordelaise qui est aussi celle du porto et du jerez joue la carte de la sveltesse et de la distinction. Une fine main aristocratique peut la saisir sans peine, mais cela n'arrive jamais, car un maître d'hôtel a déjà pris la peine de la relever, de la décanter et de la faire disparaître de la salle à manger avant même le début du repas.

Bresse

J'avoue n'éprouver qu'une attirance mitigée pour la Bresse et ses paysages, aussi bien celle de Louhans et de Chalon, en Bourgogne, que celle de l'Ain, plus au sud, ou la comtoise, à l'est. Trop mouillée, trop noyée dans le brouillard pendant les mois d'hiver et écrasée de touffeur en été. Trop plate ou mollement ondulée, ses horizons sont bornés et, au mieux, depuis ses villages situés le plus à l'ouest, on y distingue les versants viticoles qui la bordent quand ils ne sont pas cachés par des arbres. Elle colle aux pieds dès qu'il pleut, et ses maisons – au demeurant parfois jolies – peinent à s'élever au-dessus du rez-de-chaussée, contrainte liée aux seuls matériaux traditionnellement disponibles céans, le bois, l'argile (éventuellement cuite en briques et tuiles) et la paille, dans ce pays sans pierre. Les moines fondateurs de Cîteaux ont dû déployer une énergie colossale pour drainer et assécher les fanges dans lesquelles ils décidèrent de se retirer au « désert » un certain 21 mars 1098, alors que l'humidité devait les glacer jusqu'aux os en ce premier jour de printemps dans la clairière des cistels, le nom local des roseaux.

De plus, le goût douceâtre du maïs, la céréale qui a remplacé dans le pays le millet au XVII^e^ siècle, ne me fait pas fantasmer. Il donnait naguère une peau laiteuse, mais aussi parfois la pellagre, grave maladie due à une carence en vitamine B3, à ceux qui mangeaient trop de gaudes, ces bouillies de maïs grillé, diluées d'eau et de lait ou

de crème les jours de fête, qui furent longtemps la nourriture quotidienne des Bressans. Le sobriquet de « ventres jaunes » qui leur est attribué fait allusion soit à la croyance selon laquelle la consommation de maïs jaunissait leurs viscères, soit à leurs ceintures jadis présumées lestées de pièces d'or au retour des foires. Il y aurait une belle étude à tenter, mais elle serait difficile car peu documentée, sur la substitution à partir du XVII^e^ siècle du préhistorique millet par le maïs arrivé du sud-ouest de la France et, antérieurement, d'Espagne et d'Amérique. Dans l'ignorance de ses origines que l'on savait pourtant exotiques, on le nommait « blé de Turquie » ou « turqui », appellation mentionnée pour la première fois dans la région en 1612 à Montpont, puis en 1624 à Louhans. Lucien Febvre, en grand connaisseur de l'histoire de la Franche-Comté, à laquelle appartient une petite partie de la Bresse, souhaitait cette recherche, l'estimant mille fois plus passionnante que l'histoire des grands de ce monde. Dans les *Mélanges d'histoire sociale* de 1944, il synthétise le peu que l'on sait de l'histoire des gaudes et conclut en une sainte colère : « Nous continuons à ignorer à peu près tout ce qui a soutenu dans leur labeur quotidien nos pères, les paysans de France, pendant des générations et des générations. Bien ou mal soutenus, nous ne le savons même pas. Mais consolons-nous : nous n'ignorons rien des négociations, vaines et stériles, du "Secret du roi" au XVIII^e^ siècle. Et si nous en ignorons quelque chose – soyons bien tranquille : il se trouvera demain deux, quatre, dix jeunes historiens pour employer leur temps, leur travail et leur intelligence à élucider ces pathétiques obscurités. Humanisme, humanisme – ils en ont plein la bouche. Mais qu'ils commencent donc par étudier l'homme ! L'homme, pas le diplomate : de grâce, pas le diplomate ! »

Sans doute dois-je mes préventions vis-à-vis de la Bresse – je veux même bien les appeler préjugés et les trouver injustes – à mes gènes bugistes, à ceux de mes ancêtres vignerons à Ambronay, les Bouguet. Ils regardaient la Bresse depuis leurs coteaux pentus du Revermont, se sachant pauvres mais heureux d'avoir les pieds au sec et la tête au soleil, comme leurs vignes. Leurs traits anguleux et leur peau tannée contrastaient avec le teint blanc et les rondeurs bressanes, celles de ces paysannes coiffées de dentelles et, les jours de fête, d'un drôle d'édifice en forme de cheminée sarrasine, comme les plus opulentes maisons de leur contrée. Peu galant pour les femmes qui ne sont pas

de son monde, Paul Morand qui en croise parfois en se rendant en voiture sur la Côte d'Azur les trouve « grasses comme leurs volailles ». J'ai le souvenir d'une boulangère bressanne qui répondait parfaitement à cette description. Son mari confectionnait des pains un peu lourds de méteil à base de froment et de maïs.

Pourtant, même si je la traverse vite à l'occasion de mes déplacements et que je n'aimerais pas trop y vivre, je dois reconnaître que la Bresse est tout de même un fleuron de la Bourgogne, qu'elle lui est indispensable, ne serait-ce que pour fournir à sa gastronomie les produits introuvables ailleurs qu'elle tire de ses eaux et de sa terre. C'est la raison pour laquelle je demande pardon aux Bressans de mes propos liminaires susceptibles de les blesser quant à leur pays dans lequel, certes, il n'y a pas grand-chose à boire en dehors de l'eau, mais beaucoup à manger et même très bien manger, dès lors que l'on peut échapper aux gaudes.

À tout seigneur, tout honneur, la Saône et ses affluents fournissent les composants de base de la pôchouse ou pauchouse (de pôche, nom local de la bourriche des pêcheurs, dits pôchoux), cette délectable matelote ou meurette blanche dans laquelle doivent entrer du brochet et des perches, poissons à chair maigre, des anguilles et des tanches, à chair grasse, et le cas échéant de la carpe, pourvu qu'elle ne soit pas trop vieille et affligée d'un goût de vase. Si vous vous méfiez de ce poisson, admirez la superbe nature morte à la carpe sur une boîte de copeaux, peinte vers 1635-1640 par Sébastien Stoskopff, l'une des plus belles œuvres de l'éclectique musée de Clamecy. Pour une riche pôchouse, il faudrait aussi de la lotte de rivière, délectable dit-on, tout spécialement son foie, mais ce poisson a pratiquement disparu de la Saône. On peut en revanche se dispenser des poissons-chats et des silures, même si ces derniers, géants carnassiers et insipides, abondent dans la rivière depuis qu'ils s'y sont glissés ou qu'ils y ont été introduits par les sociétés de pêche depuis les grands fleuves d'Europe centrale. Cela permet aux pêcheurs des prises spectaculaires de monstres patibulaires et gluants, lourds de plusieurs dizaines de kilos, d'avoir leur photo béate dans le journal et d'être de plus en plus privés des autres espèces vraiment comestibles qui disparaissent dans l'estomac vorace de ces prédateurs. Sus aux silures dans nos rivières et aux phoques qui se multiplient sur nos côtes : ils vont nous affamer ! Tout comme les loups et les ours que l'on réintroduit stupidement

après les avoir combattus pendant des millénaires pour leur dangerosité et, pour les premiers, leur fâcheuse habitude de croquer les moutons. Bientôt, quand ils se seront multipliés, ils s'attaqueront de nouveau aux grand-mères ! Le beurre, indispensable à la pôchouse, et la crème que certains ajoutent proviennent des élevages laitiers de la plaine qui bénéficient de la richesse de pâturages jamais atteints par la sécheresse. Les oignons et l'ail viennent des terres noires d'Auxonne où poussent des bulbes fermes, charnus, relevés à souhait. Reste le vin blanc, incontournable, aligoté ou chardonnay de la Côte chalonnaise, du Mâconnais ou du Jura, et que le Val de Saône emprunte aux terres voisines d'où leurs habitants n'hésitent pas à descendre quand leur prend l'envie de déguster cette symphonie poissonnière dont ils raffolent. Les Bourguignons partagent ce goût avec tous les habitants de l'Europe continentale, tous fins connaisseurs des produits de la pêche en eau douce. Dans les guinguettes qui furent naguère bien plus nombreuses, ils peuvent aussi se régaler d'une friture d'ablettes, de goujons et de gardons qui se mange avec les doigts et de cuisses de grenouilles saisies au beurre et en persillade ou en sauce à la crème, tous ces plats exigeant d'être largement humectés de bon vin blanc sec, de meursault, par exemple. Attablés sur une terrasse dominant la paisible Saône, ils choisissent de jouir de la Bresse sous son meilleur angle. Depuis 1949, il existe à Verdun-sur-le-Doubs une Confrérie des Chevaliers de la Pôchouse, signe que ce grand plat est hélas menacé par divers périls : les siluriformes, la raréfaction des pêcheurs professionnels et… la peur des arêtes que les cuisiniers habiles savent pourtant éliminer.

Pierre George dans son ouvrage de 1941 sur *Les Pays de la Saône et du Rhône* prétend que la Bresse « n'est qu'une région d'agriculture médiocre où l'ingéniosité des habitants a su trouver des ressources d'appoint d'un genre spécial, l'élevage des volailles en premier lieu ». Il est sans doute caricatural, même en son temps, dans son appréciation de la réalité économique d'une plaine qui a toujours été plus opulente que le reste de la Bourgogne, à l'exception du vignoble de la Côte-d'Or. Grâce au maïs, ses habitants se nourrissaient, engraissaient leurs volailles et pouvaient vendre leur blé. Quoi qu'il en soit, la phase de la révolution agricole postérieure à la Seconde Guerre mondiale a rendu définitivement caduc son diagnostic, grâce aux engrais, aux nouvelles sélections végétales et animales, aux

remembrements et à l'augmentation de la taille des exploitations.

Quant à l'élevage des volailles, il n'est plus du tout une ressource d'appoint. Il est devenu une activité à part entière, très professionnelle et rentable, qui fait vivre deux cent cinquante à trois cents familles d'éleveurs répartis dans les trois départements de l'Appellation d'origine contrôlée « volaille de Bresse » qui existe depuis 1957 : l'Ain, le Jura et la Saône-et-Loire. Cela représente 1 million de volatiles abattus chaque année. Plusieurs races sont toujours élevées dans la région parmi lesquelles l'excellente noire de Louhans ou la grise de Bourg, mais celle qui a été sélectionnée dans le cadre de la législation AOC pour incarner le savoir-faire ancestral des Bressans est la bresse-gauloise, variété blanche de Bény, tricolore : pattes bleues, plumes blanches immaculées, crête et jabot d'un rouge vif. Grâce à ce choix, la seule poule AOC de France – l'autre volaille AOC, la dinde de Bresse, est noire – porte fièrement les couleurs de notre drapeau. Elle a grande allure quand elle trône dans les bras de « son » éleveur – fier comme s'il était son géniteur – ou dans ceux du président de son comité interprofessionnel élu pour la première fois en 1990, le grand chef cuisinier triplement étoilé Georges Blanc. Le pape de la volaille de Bresse qui œuvre à Vonnas dans l'Ain, aux portes de la Bourgogne, est un connaisseur et un acheteur qui compte, puisqu'il décline poulets, poulardes et chapons en de multiples recettes à la carte de son restaurant phare et de ses succursales multiples de Vonnas, de Bourg, de Jassans-Riottier, de Mâcon, de Romanèche-Thorins, de Chalon-sur-Saône, de Lyon et de Saint-Tropez.

La volaille de Bresse est réputée depuis 1650 au moins, mais sa réputation demeura longtemps confinée au centre-est de la France. Grimod de La Reynière est le premier gastronome parisien à préférer en 1804 les poulardes de Bresse à celles du Mans ou de La Flèche. Brillat-Savarin, un voisin du Bugey, trouve en 1825 dans sa *Physiologie du goût* que les chapons du Mans, du pays de Caux et de la Bresse se valent en succulence, mais que la poularde de Bresse surpasse toutes les autres. Il les décrit « rondes comme une pomme » et regrette « qu'elles soient rares à Paris ». Il faut attendre l'arrivée du chemin de fer sous le Second Empire pour que l'élevage s'organise, s'intensifie et que la race bressane se stabilise dans l'excellence. La poularde de Bresse sort victorieuse d'un concours d'animaux gras qui se tient à Paris en 1864. De grands comices agricoles jouent un rôle essentiel ; le premier a lieu à Bourg-en-Bresse en 1862. Les plus importants portent le nom de « Glorieuses » et se déroulent en décembre de chaque année, une dizaine de jours avant Noël, juste à temps pour que les chairs rassissent, à Bourg, à Pont-de-Vaux, à Montrevel-en-Bresse et, pour la Bresse bourguignonne, à Louhans. On y expose les plus belles volailles, alignées par lots du même éleveur, de manière à apprécier leur homogénéité et donc le savoir-faire en matière de reproduction de la haute qualité. Il faut voir le spectacle. Les poulets doivent avoir la peau blanche, et leur graisse doit être disposée harmonieusement, comme chez les femmes peintes par Boucher ou Fragonard. Fanny Deschamps écrit dans *Croque-en-bouche* que, si l'on pose le doigt sur leur fine peau, cela fait un bleu. Elle en profite pour esquisser une comparaison audacieuse avec la susceptibilité des grands cuisiniers qu'elle connaissait bien puisqu'elle était la tante d'Alain Chapel. Les poulardes et chapons exposés aux Glorieuses sont le plus souvent emmaillotés dans une toile serrée et cousue qui permet de répartir leur graisse en leur donnant une forme cylindrique, un peu comme les petits Jésus de La Tour. Seuls la tête et le cou sortent du corset, les plumes nettoyées et savamment ébouriffées au séchoir à cheveux. Cette opération dite de « roulage » est un travail essentiellement féminin – la théorie du genre n'a pas encore franchi les frontières de la Bourgogne – et relève du grand art.

Un résultat aussi spectaculaire et diététiquement aussi incorrect que possible s'obtient grâce à des méthodes d'élevage éprouvées. L'âge minimal des volailles à l'abattage est plus élevé que les normes

habituelles et permet d'obtenir un poids plus important : quatre mois et 1,2 kg pour les poulets, cinq mois et 1,8 kg pour les poulardes, huit mois et 3 kg pour les chapons qui sont des coqs castrés et donc, comme tous les eunuques, enclins à l'embonpoint. Pendant les premières semaines, les poussins demeurent en couveuse. Ensuite, les poulettes sont lâchées pendant neuf semaines dans des prairies où elles gambadent et picorent toute la journée, chacune devant jouir de 10 m^2 au minimum, luxe dont beaucoup d'humains aimeraient disposer à leur domicile ou… les étudiants dans les universités françaises, comme il m'est souvent arrivé de le souligner. Elles sont nourries deux fois par jour d'un mélange maïs-lait en poudre, sans se constituer une carcasse trop volumineuse, du fait de la faible teneur en calcaire des sols. Puis vient la phase finale, le confinement en épinettes, des cages dans lesquelles pendant une à deux semaines, davantage pour les poulardes et chapons, les oiseaux sont immobilisés et abondamment nourris. La chair des volailles de Bresse est tendre, fondante, juteuse, mais pour cela, la cuisson ne doit pas s'effectuer à trop haute température, sinon toute la graisse fond et, avec elle, s'évanouit la saveur du terroir, précaution qui vaut pour toutes les viandes persillées. Cela veut dire que le jour où vous décidez de goûter un poulet de Bresse, à plus forte raison une poularde ou un chapon, il est préférable d'avoir jeûné auparavant et de prévoir une convalescence. Surtout si vous optez pour la vraie recette de la Mère Blanc qui, pour un poulet dodu d'1,8 kg, exige 100 g de beurre et 1 l de crème fraîche… Si, pour parfaire le rituel, vous vous attablez en outre dans le restaurant de Georges Blanc, le petit-fils de la Mère Élisa, vous devrez auparavant déguster en deux services les cuisses de grenouilles en persillade qui réclament une louche de beurre par sauteuse afin de ne pas attacher, accompagner votre volaille de crêpes vonassiennes riches et moelleuses et faire suivre le tout de beaux fromages et de desserts craquants. Vous aurez l'impression d'avoir été traité comme un poulet de Bresse en phase terminale. Les Dijonnais accommodent la volaille de manière à peine plus légère, selon la recette de leur ancien maire, Gaston Gérard, qui prescrivait 150 g de beurre, seulement 0,5 l de crème, mais 150 g de comté râpé et pas mal de moutarde forte, sans oublier une bonne rasade de vin blanc sec. C'est ainsi que l'on combat le brouillard et que l'on se remonte le moral lorsqu'il est tombé dans les chaussettes… mouillées.

Demeure pendante, si l'on peut dire, la question de la légitimité des opérations délicates et douloureuses que l'on fait subir aux volailles femelles afin d'en faire des poulardes et aux mâles afin qu'ils deviennent chapons et engraissent à loisir, comme les eunuques des sérails orientaux ou les castrats romains et napolitains des temps anciens. Voltaire qui traversa souvent la Bresse en se rendant à Ferney s'est penché sur leur sort avec sollicitude, non sans en profiter pour égratigner l'Église catholique sur la question de l'abstinence qui conduit à se priver de viande certains jours, tout en privant de vie la gent aquatique. Sans doute en 1763, il écrit un court texte drolatique intitulé *Dialogue du chapon et de la poularde*. Peu avant leur sacrifice, les deux volatiles replets à souhait devinent le sort qui les attend et philosophent sur la barbarie humaine :

> « LE CHAPON. C'est leur coutume ; ils nous mettent en prison pendant quelques jours, nous font avaler une pâtée dont ils ont le secret, nous crèvent les yeux ; enfin, le jour de la fête étant venu, ils nous arrachent les plumes, nous coupent la gorge, et nous font rôtir. On nous apporte devant eux dans une large pièce d'argent ; chacun dit de nous ce qu'il pense ; on fait notre oraison funèbre : l'un dit que nous sentons la noisette ; l'autre vante notre chair succulente ; on loue nos cuisses, nos bras, notre croupion ; et voilà notre histoire dans ce bas monde finie pour jamais.
> LA POULARDE. Quels abominables coquins ! Je suis prête à m'évanouir. Quoi ! On m'arrachera les yeux ! On me coupera le cou ! Je serai rôtie et mangée ! Ces scélérats n'ont donc point de remords ?
> […]
> Eh, mon Dieu ! Ne vois-je pas venir ce vilain marmiton de cuisine avec son grand couteau ?
> LE CHAPON. C'en est fait, m'amie, notre dernière heure est venue ; recommandons notre âme à Dieu.
> LA POULARDE. Que ne puis-je donner au scélérat qui me mangera une indigestion qui le fasse crever ! Mais les petits se vengent des puissants par de vains souhaits, et les puissants s'en moquent.
> LE CHAPON. Aïe ! On me prend par le cou. Pardonnons à nos ennemis.
> LA POULARDE. Je ne puis ; on me serre, on m'emporte. Adieu, mon cher chapon.
> LE CHAPON. Adieu, pour toute éternité, ma chère poularde. »

Pour compléter l'immersion en Bresse profonde, il ne faut pas manquer une visite au marché de Louhans qui a lieu chaque lundi matin. Il fait partie de la centaine de Sites remarquables du goût qui

existent en France et qui signalent un mariage réussi entre un beau produit, un beau paysage et des producteurs heureux de les mettre en valeur. Il envahit tout le centre-ville, en particulier la très belle Grande Rue et ses couverts qui s'ouvrent par cent cinquante-sept arcades sur une longueur de 500 m. C'est une caverne d'Ali Baba des trésors gastronomiques de la Bresse : animaux vivants, volailles et viandes diverses, charcuteries, légumes du Val de Saône, fromages, etc. Des montagnes de bonnes choses comme antidote au mal des plaines dont je souffre. Ici, la Bresse est désirable, elle s'abandonne, on y pénètre facilement comme dans une motte de beurre.

Breugnon (Colas)

Avec *Mon oncle Benjamin* de Claude Tillier, *Colas Breugnon* est l'autre roman puisant sa verve dans l'esprit clamecycois, bourguignon en diable, débordant de joie de vivre et de ressources pour accepter les duretés de la condition humaine. Romain Rolland l'écrit en 1913-1914 et le publie en 1919, en un moment où le monde a besoin de reprendre goût à la vie à l'issue des quatre années de boucherie qui viennent de s'achever. Lui-même sort de longues années de tension. Il a consacré les années 1904-1912 au Monument qu'est *Jean-Christophe* et qui lui a valu d'être couronné du Nobel de littérature en 1915. Pendant les années de guerre, alors qu'il n'est pas mobilisable du fait de son âge (il est né en 1866), il se trouve deux bonnes raisons de résider en Suisse : coopérer aux actions de la Croix-Rouge et diffuser librement des écrits qui seraient censurés en France et qui reflètent tout le mal qu'il pense des pays belligérants qu'il estime suicidaires. Il publie l'essai pacifiste qu'est *Au-dessus de la mêlée* en 1915, un malencontreux *Salut à la révolution russe* en 1917, début de son compagnonnage avec les partis communistes soviétique et français, *Pour l'internationale de l'esprit* et *Empédocle ou l'Âge de la haine* en 1918.

L'œuvre abondante de Romain Rolland constitue un apport majeur à la pensée du XX^e^ siècle, fort discutable au demeurant. Apollinaire considérait que son pacifisme servait la cause de l'Allemagne, d'autres plus tard qu'il légitimait le stalinisme, ce qui objectivement n'est pas faux, même s'il a toujours refusé un engagement communiste clair. Dans ces milliers de pages dont beaucoup sont aussi pesantes que datées, *Colas Breugnon* est un rafraîchissement. Ce roman qui se veut inspiré de la vie des ancêtres de Rolland ne laisse pas d'étonner sous la plume d'un homme si attaché à se regarder écrire (il suffit de voir sa signature), à ciseler sa statue, à sermonner la terre entière, bref quelqu'un pour qui la vie n'est pas une insouciante partie de plaisir, mais une mission. Florent Georgesco dit de lui qu'il était « un pape laïc, un patron des âmes et des cœurs, un fétiche ». Bigre ! C'est l'opposé du personnage Colas Breugnon, foncièrement bon et honnête, éloigné de toute posture et de toute idéologie. Juste quelques convictions sociales glissées ici ou là dans la bouche de Colas et qui rappellent le Benjamin de Tillier : « Mais qui me dira pourquoi ont été

mis sur terre tous ces animaux-là, tous ces genpillehommes, ces politiques, ces grands seigneurs, qui de notre France sont saigneurs, et, de sa gloire toujours chantant, vident ses poches proprement […] ? » Sans être pieux, Colas n'est pas un mécréant endurci et il vide volontiers des pots avec le curé de Brèves, choquant son verre au sien en le dédiant à « Jésus riant dont le beau sang vermeil coule sous nos coteaux et parfume nos vignes, nos langues et nos âmes ».

Romain Rolland est demeuré très attaché à sa terre natale. Il l'écrit en 1926 : « J'aime profondément ma petite patrie nivernaise ; je l'aime si je puis dire charnellement (ce qui n'est pas la moins puissante façon d'aimer) ; je sens que mon corps est fait de cette terre et de cette lumière. » Et dans l'avertissement au lecteur, il écrit : « Les lecteurs de *Jean-Christophe* ne s'attendent sûrement pas à ce livre nouveau. Il ne les surprendra pas plus que moi. » Il présente *Colas Breugnon* comme « une réaction contre la contrainte de dix ans dans l'armure de *Jean-Christophe*, qui, d'abord faite à [sa] mesure, avait fini par [lui] devenir trop étroite ». « J'ai, poursuit-il, senti un besoin invincible de libre gaieté gauloise, oui, jusqu'à l'irrévérence. En même temps, un retour au sol natal, que je n'avais pas revu depuis ma jeunesse, m'a fait reprendre contact avec ma terre de Bourgogne nivernaise, a réveillé en moi un passé que je croyais endormi pour toujours, tous les Colas Breugnon que je porte en ma peau, il m'a fallu parler pour eux. » Et il conclut son préambule en s'excusant presque auprès de ses lecteurs : « Qu'ils prennent du moins ce livre comme il est, tout franc, tout rond, sans prétention de transformer le monde, ni de l'expliquer, sans politique, sans métaphysique, un livre "à la bonne françoise", qui rit de la vie, parce qu'il la trouve bonne et qu'il se porte bien. » C'est à peine si Romain Rolland se reconnaît lui-même !

Le roman qui se déroule au XVII^e^ siècle est une franche pochade à la gloire de la belle vie écrit à la première personne par le menuisier et sculpteur sur bois Colas, un pot de vin à sa droite, un encrier à sa gauche : « bon garçon, Bourguignon, rond de façons et du bedon, plus de la première jeunesse, cinquante ans bien sonnés, mais râblé, des dents saines, l'œil frais comme un gardon, et le poil qui tient au cuir, quoique grison ». Il se tient fort bien à table, en vertu du sage principe selon lequel « l'esprit ne doit point le corps faire oublier ». Moins volage que Benjamin, même s'il n'a pas les yeux dans sa poche lorsqu'il croise une jolie layotte aux « seins menus, pucelette,

maigrelette, fille gracile du printemps », il est amoureux de sa femme qu'il a pourtant naguère épousée sans empressement en cédant à sa cour insistante : « Écoutez-la brailler. Impossible d'oublier mon bonheur : c'est à moi, c'est à moi, le bel oiseau, j'en suis le possesseur ! » Elle ne cesse de le houspiller, de lui reprocher de trop aimer la ribote et de faire du mardi gras le modèle de tous les jours de l'année. Lors du défilé qui se déroule la veille du carême dans les rues de Clamecy, Colas n'est pas le dernier à chanter à tue-tête :

> À bouère ! À bouère ! À bouère !
> Nous quitterons-nous sans bouère ?
> Non !
> Les Bourguignons ne sont pas si fous
> D'se quitter sans boire un coup !

Et son dicton favori est : « Vin tiré, faut le boire. Vin bu, tirons-en d'autre de nos coteaux mamelus ! » Mamelu, voici un joli mot que n'aurait pas renié feue mon professeur en Sorbonne, Jacqueline Beaujeu-Garnier, qui avait soutenu naguère une thèse sur le Morvan et qui affectionnait l'expression morphologique de « croupes alanguies » qui lui seyait fort bien encore dans les années 1960. Maints passages de *Colas* sont des hymnes au paysage du Nivernais, beau à voir, bon à boire et à manger, offert au partage. Voici l'un des plus vibrants, d'une veine lyrique propre à faire raffoler de la géographie :

> « Après que la rosée de cave eut humecté doucement nos gésiers et rendu la souplesse aux esprits animaux, nos âmes s'épanouirent, et nos faces aussi. À la fenêtre ouverte, accoudés, attendris, nous regardions avec extase dans les champs le printemps nouveau, le gai soleil sur les fuseaux des peupliers qui se remplument, au creux du val l'Yonne cachée qui tourne et tourne dans les prés, comme un jeune chien qui se joue, et d'où montait à nous l'écho des battoirs et des laveuses et des canes cacardeuses. Et Chamaille, déridé, disait, en nous pinçant le bras : – Qu'il fait bon vivre, en ce pays ! Que le Dieu du ciel soit béni, qui tous trois nous fit naître ici ! Se peut-il rien de plus mignon, de plus riant, de plus touchant, attendrissant, appétissant, gras, moelleux et gracieux ! On a les larmes aux yeux. On voudrait le manger, le gueux ! »

Les malheurs fondent sur Colas : la peste pour lui, le croup pour

Glodie, sa petite-fille adorée dont ils se tirent tous deux par miracle, la mort d'épuisement pour sa « vieille », en même temps que l'incendie de sa maison allumé par les voisins craignant la contagion du pestiféré. Comble de détresse, ses plus belles sculptures qui ornent l'escalier et les meubles du château ont été affreusement estropiées par le vieux seigneur Philbert à moitié fou. En guise d'antidote au sacrilège, Romain Rolland place dans la bouche de son héros la plus terrifiante avalanche de subjonctifs imparfaits qui se puisse imaginer : « Ah ! chien, criais-je, fallait-il que j'amenasse dans ta bauge mes beaux enfants, afin que tu les torturasses, les mutilasses, violasses, souillasses et compissasses ! » Enragé de vivre et n'écoutant que son courage, il prend alors la tête des Clamecycois terrorisés par les pillards. Grâce à son énergie décuplée par les épreuves, il galvanise ses troupes qui sortent victorieuses du combat. L'ordre revient. Sa fille le prend sous son toit, et il entame une vieillesse heureuse en se disant : « La vie est bonne mes amis. Ô mes amis ! Son seul défaut est qu'elle est brève : on n'en a pas pour son argent. Vous me direz : "Tiens-toi content, ta part est bonne, et tu l'as eue." Je ne dis non. J'en voudrais deux. »

Si vous n'avez jamais savouré *Colas Breugnon*, lisez-le dans la belle édition sur pur fil ou chiffon, illustrée par Louis Clauss en 1953 aux éditions Arc-en-ciel et qui se trouve encore aisément de seconde main. Les dessins vivement colorés y sont lestes, jubilatoires et bourguignonnants. Et si vous supportez la musique du compositeur

soviétique Dimitri Kabalevski, grand admirateur de Romain Rolland, vous aurez peut-être un jour l'occasion d'assister à son opéra-fusion burgondo-stalinien de 1938 intitulé *Le Maître de Clamecy ou Colas Breugnon* sur un livret de Sigismund Krzyzanowski. Sinon, vous ne perdez pas tant que cela…

Brosses (Charles de)

Le « président de Brosses » (1709-1777) est un peu oublié des Français, sauf à Dijon où sa mémoire survit dans le nom de l'un des boulevards de ceinture de la vieille ville. Pourtant, il fut un homme de poids dans la Bourgogne du XVIII^e^ siècle, sans avoir toujours bien compris ce qui changeait en France et se préparait pour la fin de siècle, à la différence de son ami Buffon à qui l'on prête le jugement suivant dans les années 1780 : « Je vois venir un mouvement terrible, et personne pour le diriger. » Il fut aussi, et c'est ce qui me le rend sympathique, un passionné de géographie. On lui doit une *Histoire des navigations aux terres australes*, publiée en 1756, dans laquelle il plaide pour des campagnes d'exploration en vue de leur exploitation et crée les mots Australasie et Polynésie, ce dernier désignant l'ensemble des îles du Grand Océan. Ses *Lettres d'Italie,* publiées après sa mort, sont des petits bijoux témoignant d'un sens aigu de l'observation sans lequel, même au XXI^e^ siècle, il ne saurait exister de bonne géographie vivante et susceptible d'éveiller l'intérêt hors de la chapelle des universitaires et des chercheurs.

Très bien né, dans le bel hôtel Févret de Saint-Mesmin, situé sur la

place Bossuet, Charles de Brosses est fils d'un conseiller au parlement de Bourgogne, rentier aisé largement titré, et d'une mère bien dotée. Après de sérieuses études au collège jésuite des Godrans, condisciple de Buffon à qui il restera très lié, et à la toute jeune faculté de droit de Dijon, sa vaste culture le fait nommer à vingt et un ans conseiller au parlement de Bourgogne. Il y fera toute sa carrière en devenant président à mortier en 1741, puis premier président en 1771. En dehors de sa passion pour les voyages, son goût de l'érudition porte ses recherches vers Salluste et vers des sujets aussi variés que l'exhumation de Pompéi et d'Herculanum qui est en cours, le culte des fétiches, la formation des langues. Il rédige également un certain nombre d'articles de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. Cela lui vaut d'être élu membre de l'Académie de Dijon, mais aussi correspondant de l'Académie des inscriptions et belles-lettres. Il aurait aimé être candidat à l'Académie française, mais Voltaire s'y est fortement opposé. Les raisons n'en sont pas très nobles : Voltaire avait fait preuve à l'égard de Charles de Brosses de sa pingrerie habituelle au moment où il avait voulu lui racheter en 1758 le comté de Tournay qui lui appartenait aux portes de Genève et où Voltaire possédait la propriété nommée « Mes Délices ». À son habitude, il ne lui pardonna pas de ne pas avoir admis que traiter avec un tel génie était une faveur qui exigeait que l'on ne comptât point et que toute autre attitude relevait de la mesquinerie. L'estime dans laquelle le tenait son ami d'enfance Buffon, qui lui fut élu en 1753, ne suffit pas à vaincre l'acrimonie de Voltaire qui s'exerçait aussi à l'encontre d'un autre bon Bourguignon, Piron. À sa mort, Buffon écrivit au comte de Tournay, frère du président de Brosses, l'éloge suivant : « Ce qui lui donnait cette avidité pour tous les genres de connaissances, quelque élevés, quelque obscurs, quelque difficiles qu'ils fussent, c'était la supériorité de son esprit, la finesse de son discernement, qui, de très bonne heure, l'avaient porté au plus haut point de la métaphysique des sciences. Il en avait saisi toutes les sommités, et sa vue s'étendait d'en haut jusque sur les plus petits détails, au point de ne laisser échapper aucun de ces rapports fugitifs que le coup d'œil du génie peut seul apercevoir. »

Charles de Brosses était un homme affable, bon vivant, joyeux compagnon, en somme un vrai Bourguignon. Jugez-en par quelques savoureux passages de la première lettre qu'il adresse d'Avignon le 7 juin 1739 à son ami M. de Blancey, alors qu'il vient de quitter Dijon

pour se rendre en Italie. Il lui promet, en voyageur curieux, de l'informer de tout ce qu'il observera : « Routes, situations, villes, tableaux, petites aventures, détails inutiles, gîtes, repas, faits nullement intéressants, vous aurez tout. Vos reproches ne seront pas capables de réformer mon caquet, car je penserai toujours qu'il y aura de la jalousie de votre part :

> Or, écoutez l'histoire entière
> De votre ami le Bourguignon,
> Qui, tout le long de la rivière,
> Avec Loppin, son compagnon,
> Pour s'avancer sur la frontière,
> Est allé jusqu'en Avignon. »

Suit un savoureux passage dans lequel il décrit sa première étape à Mâcon où il rend visite à sa sœur : « On me fit grand'chère à souper en fruits nouveaux, fraises, petits pois et artichauts. Je fais mention de ceci, parce que j'ai appris de notre ami P. Labat, que l'on ne doit jamais omettre ce qui se mange, et que les bons esprits qui lisent une relation s'attachent toujours plus volontiers à cet article qu'à d'autres. » Et de fait, en bon géographe gastronome qu'il est, Charles de Brosses truffe ses lettres de descriptions des repas qu'il fait et de recettes de cuisine, préfigurant en cela le chef-d'œuvre de Brillat-Savarin, sa *Physiologie du goût*.

On lui pardonnera quelques jugements datés sur certains chefs-d'œuvre de l'art italien et qui le font traiter par Jean d'Ormesson dans *Au plaisir de Dieu* de « charmante ganache » lorsqu'il le lit en visitant l'Italie à la fin de son adolescence. Voici les passages qui le défrisent : « J'ai trouvé la peinture à Florence fort au-dessous de ce que j'en attendais… Cimabue, Giotto, Lippi : très méchants ouvrages, pour la plupart […]. [La] peinture est faible ici. » Ou, à propos de Sienne, de sa merveilleuse *Piazza del Campo* et de son *Palazzo pubblico* : « Ce palais est un vieux bâtiment qui n'a rien de recommandable ou du moins de curieux que quelques peintures plus antiques encore et encore plus laides que lui. » Et enfin, à propos de la basilique Saint-Marc de Venise : « Vous vous êtes figuré que c'est un lieu admirable, mais vous vous trompez bien fort : c'est une église à la grecque, basse, impénétrable à la lumière, d'un goût misérable tant en dedans qu'au-

dehors… On ne peut rien voir de si misérable que ces mosaïques… Le pavé est aussi en entier en mosaïque. Le tout a été si bien joint que, quoique le pavé soit enfoncé dans certains endroits et fort relevé dans d'autres, aucune pièce ne s'est démontée et n'a sauté : bref, c'est sans contredit le plus bel endroit du monde pour jouer à la toupie. » Cela dit, il faut se replonger dans l'esthétique du temps. Voltaire aurait bien fait détruire l'église Saint-Germain-l'Auxerrois et son quartier lorsqu'il s'exclamait : « On passe devant le Louvre et on gémit devant cette façade, Monument de la grandeur de Louis XIV, du zèle de Colbert et du génie de Perrault, caché par les bâtiments des Goths et des Vandales. »

Buffon

Georges-Louis Leclerc de Buffon est né roturier en 1707, fils d'un gabelou, président du grenier à sel de Montbard, l'un des deux cent cinquante-trois qui existaient encore en France à cette époque. Grâce à un héritage de son épouse, son père achète au président du parlement de Bourgogne, Jean Bouhier, la seigneurie voisine de Buffon, comme l'écrit son biographe Yves Laissus, une savonnette à vilain qui lui permet d'accéder à la particule, puis d'acquérir un peu plus tard une charge de conseiller au même parlement. La famille s'installe alors dans un hôtel particulier de Dijon et Georges-Louis est inscrit au collège des Jésuites de Godrans qui forme tous les jeunes gens de bonne famille de la province. Son père le pousse vers le droit, mais lui préfère les mathématiques et les sciences. De 1726 à 1731, il entame un tour de France et d'Italie, étudie dans diverses universités, rencontre des savants, apprend les langues étrangères qui lui permettront de publier des traductions, aiguise sa curiosité et acquiert l'esprit encyclopédiste qui ne le quittera plus.

Il s'installe ensuite à Paris où son agilité intellectuelle et sa grande culture le font rapidement remarquer. En 1733, il entre, à vingt-six ans, à l'Académie des sciences dont il deviendra secrétaire perpétuel onze ans après et, un peu plus tard, à la *Royal Society* de Londres où il compte de doctes amis avec qui il correspond régulièrement. La République européenne des Lettres a son pendant du côté des sciences, et les deux univers sont alors très osmotiques, ce qui n'est hélas plus le cas aujourd'hui. Buffon gravit rapidement un nouvel échelon : en 1739, à trente-deux ans, il est nommé intendant du jardin et du

cabinet d'histoire naturelle du roi. Pendant près de quarante ans, il va réaliser son œuvre, c'est-à-dire principalement son *Histoire naturelle*, en partageant son temps entre Paris et la Bourgogne. Il passe quatre mois par an au Jardin des Plantes. Son beau bureau meublé et orné de tableaux naturalistes chatoyants commandés par lui est toujours celui du président du Muséum d'histoire naturelle. On y voit une incroyable pendule sous globe, entourée de tous les animaux de la Création en orfèvrerie, cadeau de ses disciples.

Il passe les huit autres mois à Montbard où il vit confortablement, loin du tumulte de la Cour et de la haute société mondaine de Paris. Il y mène une vie de gentilhomme fermier, amoureux des bonnes choses de la vie, ce qui lui donne des crises de goutte dont la dernière l'emportera, mais à quatre-vingt-un ans. Louis XV qui l'estime beaucoup connaît son péché mignon et lui envoie de sa « cuisine » (des pâtés ?) et, en échange, Buffon envoie à Versailles des chevreuils chassés sur ses terres. Il n'aura été marié que dix-sept ans, ayant épousé à quarante-cinq ans une jeune aristocrate pauvre de vingt ans dont il sera veuf à soixante-deux ans. Il collectionne, inventorie, cultive son jardin botanique sur les terrasses qui s'étagent au-dessus de sa maison. C'est là qu'il rédige ses ouvrages majeurs, surtout son *Histoire naturelle*, écrite en collaboration avec son compatriote de Montbard et ami d'enfance Daubenton. Devant le charmant cabinet de travail qu'il se fait construire, Jean-Jacques Rousseau s'agenouille un jour où il lui rend visite ; il admire le savant autant que l'écrivain qu'il estime être « la plus belle plume de son siècle ». Buffon se passionne aussi pour la science appliquée et modernise ses forges dont il fait une usine modèle entourée de ses habitations ouvrières. Quatre cents journaliers y travaillent pour lui. Cette métallurgie du nord de la Bourgogne, comme celle de Fontenay, voisine, repose sur la présence de nodules ferrugineux présents à la surface des plateaux. Elle disparaîtra avec l'épuisement de ces minerais superficiels dispersés et l'excessive consommation de bois qu'elle exige.

Sa consécration viendra en 1753 avec son élection à l'Académie française à l'unanimité, au fauteuil occupé précédemment par un autre Bourguignon, Mgr Languet de Gergy, archevêque de Sens. L'un de ses chauds partisans fut Voltaire qui écrivait de lui qu'il avait « le corps d'un athlète et l'âme d'un sage » et qui avait apprécié comme tous ses confrères les trois premiers volumes de l'*Histoire naturelle* parus en

1749. L'éloignement le rend peu assidu, surtout après l'élection de son ennemi Condorcet. Certains – parmi lesquels son autre ennemi d'Alembert – lui reprochent de ne venir que pour toucher ses pensions et prendre les idées de ses confrères, ce qui est, pour la deuxième affirmation, d'une grande injustice, tant il travaille avec acharnement et innove dans maints domaines, ce qui ne lui interdit pas de tirer profit des travaux des autres, comme il est de règle dans toute discipline scientifique.

Homme des Lumières, certes Buffon l'est, mais il est aussi très attaché à la monarchie – Louis XV érigera en comté sa terre de Buffon en 1772 – et c'est un croyant. Il est d'usage de dire qu'il n'assistait à la messe à Montbard que par souci des convenances, mais il semble plutôt qu'il souhaitait creuser ses hypothèses scientifiques sans les mêler de théologie. S'il avait été athée ou même seulement vaguement déiste, aurait-il placé le développement suivant dans son discours de réception à l'Académie française le 25 août 1753 ? « Pourquoi les ouvrages de la nature sont-ils si parfaits ? C'est que chaque ouvrage est un tout, et qu'elle travaille sur un plan éternel, dont elle ne s'écarte jamais ; elle prépare en silence le germe de ses productions ; elle ébauche par un acte unique la forme primitive de tout être vivant ; elle la développe, elle la perfectionne par un mouvement continu, et dans un temps prescrit. L'ouvrage étonne, mais c'est l'empreinte divine dont il porte les traits qui doit nous frapper. L'esprit humain ne peut rien créer, il ne produira qu'après avoir été fécondé par l'expérience et la méditation. » Ce discours mérite d'être relu dans son intégralité ; il n'a pas pris une ride, surtout en un temps où les

humanités jargonnent à l'envi. Buffon y développe ses idées sur le style, sur l'abîme qui sépare l'éloquence de la facilité naturelle de parler : « ceux qui écrivent comme ils parlent, quoiqu'ils parlent très bien, écrivent mal ». C'est dans ce discours qu'il prononce cette phrase devenue un lieu commun pour les stylisticiens et les critiques littéraires : « Le style est l'homme même ». Pourtant, le contexte indique plutôt que Buffon a voulu faire allusion au contenu de la pensée exprimée par le style et que l'homme dont il parle est celui qui raisonne avec intelligence et clarté. Il affirme d'ailleurs un peu plus loin qu'« un beau style n'est tel en effet que par le nombre infini des vérités qu'il présente ».

En bon Bourguignon, enfin, Buffon aime le vin, et il connaît ses vertus, même pour les nourrissons : « on ne fait pas téter l'enfant aussitôt qu'il est né […], on commence par lui faire avaler un peu de vin sucré pour fortifier son estomac ». Il n'y a plus un pédiatre, hélas, même bourguignon, qui prescrit encore ce vin d'honneur destiné à accueillir l'enfant qui vient de naître et adoucir son traumatisme. Buffon cultive des vignes sur ses terres, mais Montbard et ses environs ne sont guère gâtés par le climat. Il ne se fait aucune illusion quant à sa production : « Ce vin est bien médiocre. Et il vaudrait mieux que la grêle fût tombée sur mon finage que sur celui de Beaune, de Pommard et de Volnay. » L'homme de goût que voilà !

Burgondes

La Bourgogne tire son nom d'un peuple germanique relativement mal connu, les Burgondes. Leur histoire ancienne se perd dans les brumes de la Baltique : à Bornholm, une île située au sud de la Suède, à 150 km des côtes du Danemark, son actuel pays de rattachement, et jadis nommée en vieux norrois *Burgundaholmr*. Les ancêtres des Burgondes sont donc des Germains du Nord-Est, les mêmes que ceux des Vikings, ce qui explique que les régions de France où l'on trouve encore aujourd'hui le plus de blonds aux yeux bleus sont l'Alsace, la Franche-Comté et la Bourgogne à l'est, la Normandie et le nord de la Bretagne à l'ouest. Ils s'étaient sans doute implantés sur cette île quelques millénaires avant notre ère grâce à la fonte des glaciers du Würm, à un climat relativement tempéré (aujourd'hui : 10 °C de moyenne annuelle, 0 °C en janvier, 17 °C en août, 600 mm de précipitations), à des sols propices à la culture céréalière et à de gras

herbages permettant l'élevage bovin. La pêche au cabillaud, au hareng et au saumon, espèces qui abondent sur ses côtes, y rendait et y rend encore la vie plutôt douce. C'est aujourd'hui un petit paradis des sports nautiques.

Néanmoins, il est probable que, dans les premiers siècles de notre ère, une densité de population trop élevée ait entraîné un certain nombre d'habitants à émigrer vers le continent. Navigateurs, bons guerriers et paysans avisés, ces Burgondes ont tout pour réussir. Entre le Ier et le IIIe siècle, selon Pline l'Ancien et Ptolémée, ils sont installés entre l'Oder et la Vistule. Puis, victimes d'une défaite contre les Gépides, l'un des peuples germaniques qui acceptent mal leur arrivée, et sans doute informés des richesses de l'Empire romain, ils se lancent dans une longue migration vers le sud-ouest peut-être en grossissant leur troupe au passage et unissant à certains moments leurs forces à celles de leurs cousins les Alamans, parfois en bataillant contre eux. Aux IIIe et IVe siècles, ils sont stationnés dans la région du Main. De nombreux combats ont lieu entre eux et l'armée romaine. Ils demeurent dans les parages du Rhin, occupés à défendre leurs positions contre d'autres redoutables envahisseurs, les Huns qu'ils défont en 428-429. 3 000 guerriers parviennent à tuer 10 000 Huns, si l'on en croit Socrate le Scolastique. Ces derniers se vengeront quelques années plus tard, mais les Burgondes survivent. Petit à petit, au contact des Romains, ils évoluent, se civilisent et se convertissent bientôt au christianisme nicéen.

Certains historiens d'aujourd'hui répugnent à hiérarchiser les civilisations celtique, gréco-romaine et germanique. La comparaison de leurs productions matérielles (paysages ruraux et urbains, architecture, outillage, etc.), intellectuelles (philosophie, droit, langue, littérature, etc.) et spirituelles (religion, art) invite pourtant à reconnaître la supériorité du monde romain hellénisé par rapport aux cultures des peuples qu'il a conquis ou qui l'ont conquis après les trois siècles de la *Pax romana*. Comme les autres peuples germaniques ou venus des steppes de l'Asie centrale, les Burgondes ont été des conquérants s'imposant aux Gallo-Romains, mais en réalité très vite héritiers des plus hautes valeurs de la romanité. Plus tard, c'est exactement ce qui arrivera en Chine avec la victoire de Gengis Khan. Sans tarder, les Mongols se convertirent au raffinement des vaincus.

Après bien des vicissitudes, les Burgondes parviennent dans la

seconde moitié du v^e^ siècle à se constituer un vaste royaume qui rassemble vingt-cinq cités et va de Nevers à Bâle et jusqu'en Avignon, au sud, se mêlant aux Gallo-Romains sans heurt majeur. On lit dans la chronique de Frédégaire, écrite bien après les événements, ce passage qui décrit de manière plausible leur implantation en Gaule : « Les Burgondes furent invités par les Romains ou les Gaulois qui habitaient la Lyonnaise à s'établir parmi eux avec femmes et enfants, pour leur permettre de ne plus payer le tribut à l'Empire. » C'est un témoignage de la complexité des grandes invasions qui furent le plus souvent violentes et destructrices, mais parfois pacifiques et sagement tournées vers le métissage. Les Burgondes participent sous les ordres du général Aetius à la vaste coalition qui vient à bout d'Attila en 451 au cours de la bataille des champs Catalauniques, près de Châlons-en-Champagne. Par la suite, ils deviennent pleinement romains. Leur roi Gondebaud, élevé à Ravenne, devient patrice et généralissime de l'empire d'Occident. À cinq siècles d'intervalle, il y a des correspondances étonnantes entre les Burgondes et la tribu gauloise des Éduens qui appela de ses vœux l'intégration celtique à Rome. Ce sont eux que Goscinny et Uderzo fustigent dans l'album d'Astérix intitulé *Le Combat des chefs,* qui suggère de manière anachronique un conflit entre des résistants et des collaborateurs. Sans tomber dans le déterminisme physique, nul doute que la position de carrefour de la Bourgogne, traversée de grandes voies de communication nord-sud et est-ouest, a facilité cette appétence pour les civilisations de la Méditerranée. Deux ou trois siècles de migrations ont totalement transformé les descendants de ce petit peuple insulaire de la Baltique pour en faire le creuset d'un grand État qui faillit dominer l'Europe entière à la fin du Moyen Âge.

L'un des témoignages remarquables de cette intégration des Burgondes à la romanité est d'ordre législatif. Il s'agit de la *lex Burgundionum* ou *lex Gundobada* (loi de Gondebaud), déformée en *lex Gumbata*, traduit de manière charmante en français par loi Gombette. Ce corpus juridique datant de 501 ou de 502 mêle le droit romain aux coutumes burgondes. Venant de ces dernières, il accorde par exemple une protection spéciale aux femmes, en particulier en cas de divorce (restitution de la dot et versement de dommages) ou dans le domaine de la garde des enfants en cas de veuvage. Les esclaves affranchis ne peuvent être de nouveau réduits à leur état antérieur. L'installation des Burgondes en territoire romain est codifiée de manière à ne pas ruiner les occupants précédents. Les terres attribuées aux colons ne peuvent être revendues, ce qui incite à la meilleure mise en valeur possible, évite la spéculation et stabilise les populations d'immigrants. Quelques dispositions concernent le respect de la propriété foncière d'autrui. Comme dans d'autres lois germaniques, les bris de clôtures sont sévèrement punis, preuve que la matérialisation de la propriété s'effectuait en général par une haie morte ou vive ou par un mur et que le paysage de champs ouverts n'existait pas encore, quoi qu'en ait pensé Gaston Roupnel dans son *Histoire de la campagne française* qui le fait remonter aux brachycéphales du Néolithique. Les dégâts occasionnés aux vignes ou les vols de vendanges le sont également, allant jusqu'à la mort si le coupable est un esclave. Elle ajoute même, signe de la grande affection dont le vignoble fait l'objet chez ces anciens buveurs de bière (mot d'origine germanique, alors que cervoise est d'origine celtique) et d'hydromel : « Si quelqu'un

s'introduit de nuit dans la vigne au moment des vendanges et s'il est tué dans la vigne par le gardien, le maître ou les parents de la victime ne pourront pas se plaindre. » Pas de doute : nous sommes bien dans le territoire préfigurant la Bourgogne où la vigne est plante sacrée !

Pour de multiples raisons parmi lesquelles l'orgueil bafoué, de nombreux meurtres et l'appétit de pouvoir se mêlent, comme dans toute l'histoire de l'Europe en ces temps troublés de fin d'Empire, les Francs emportent plusieurs victoires qui leur assurent en 534 la pleine possession du royaume burgonde, lequel n'aura donc vécu que quelques décennies. Il est partagé en trois territoires. C'est Théodebert Ier, petit-fils de Clovis, qui hérite de la partie qui ressemble le plus à la Bourgogne actuelle (cités de Langres, Dijon, Besançon, Nevers, Autun, Chalon et, plus vers l'est, Windisch, dans le nord de la Suisse actuelle, et Valais). Ses habitants sont désormais des gallo-romano-burgondo-francs. Parodions Maurice Chevalier : « Et tout ça, ça fait d'excellents Bourguignons ! » Cette Bourgogne du Nord sera à géométrie variable, jusqu'au traité de Verdun signé en 843 par les petits-fils de Charlemagne qui sépare pour très longtemps le duché à l'ouest de la Saône, partie de la Francie puis de la France, du comté à l'est, terre lotharingienne et d'Empire.

À quoi ressemblaient les Burgondes ? Blonds aux yeux bleus ? Certainement, comme on l'est sous les hautes latitudes dont ils sont originaires et où le rayonnement ultra-violet est faible. Grands ? Sans doute aussi, géants même, si l'on en croit Sidoine Apollinaire qui les décrit en 469. Ce sont des Européens du Nord disposant d'une alimentation plus riche en protéines animales (viande, poisson, lait) que les Méditerranéens. Leurs gènes ont vaillamment survécu chez un petit nombre de Bourguignons, malgré les métissages décidés ou subis dès leur arrivée et au fil des siècles : c'est la magie des lois de Mendel. Avaient-ils, comme le prétend encore Sidoine Apollinaire, les cheveux longs « graissés de beurre rance » ? Probablement au début, mais ils se sont débarrassés bien vite de cette coutume peu ragoûtante, de même que leur cuisine est sans doute devenue plus délicate, qu'ils ont cessé d'empester l'ail et l'oignon et que leur langue gutturale aux « rauques accents » germains évoqués par Sidoine s'est assouplie en s'imprégnant de bon latin.

Bussy-Rabutin (Roger de Rabutin, comte de Bussy, dit)

Quelques grands écrivains ou penseurs nés avant le XX^e siècle survivent non seulement par leur œuvre, mais par un adjectif inspiré de celle-ci ou de l'image que la postérité s'en est faite : confucéen, socratique, platonique et platonicien (deux pour un seul homme !), virgilien, rabelaisien, shakespearien, cartésien, pascalien, cornélien, voltairien, rousseauiste, sadique, stendhalien, hugolien, proustien, freudien, mauriacien, etc. Ils ne sont que quelques-uns par siècle à jouir de cet insigne privilège. Certains ont donné naissance à des noms de systèmes de pensée ou de comportements tels que le cartésianisme ou le sadisme. Bussy-Rabutin est sans doute le seul à subsister dans un joli verbe malheureusement peu usité : rabutiner, qui veut dire railler son prochain avec malice et verve, quintessence raffinée de l'esprit bourguignon badin et libertin que l'académicien cultiva au plus haut degré, comme son compatriote Piron au siècle suivant. Le substantif rabutinage désigne le bon mot assassin au plaisir duquel on ne saurait résister quand on a l'esprit formé ou déformé à cela, on dit souvent « mal tourné », ce qui est une vision contrite de la vie sociale et de l'une de ses épices essentielles. Il est pourtant clair qu'un propos peut-être à la fois moqueur et affectueux. Thierry Le Luron, par exemple, rabutinait à la perfection ! Certaines blagues juives frôlant l'antisémitisme et qui ont des juifs pour auteurs secouent d'hilarité les juifs qui les entendent, généralement enclins à l'autodérision. Bussy-Rabutin, quant à lui, paya ses rabutinages au prix fort.

Son nom de famille vient du Rabutin, le frais cours d'eau qui arrose le village de Bussy-le-Grand dont il possédait le château. Cela lui convient si bien de porter le nom d'un ruisseau dont le nom rime avec mutin, qui folâtre et sifflote entre les pierres moussues, s'abandonne sur les replats, pirouette gaiement sur les obstacles et dans lequel les poissons sont heureux. De plus, ledit ru se jette sans regret dans l'Oze, dont le nom va à Bussy-Rabutin comme un gant ! En dehors des étudiants en littérature classique, il n'y a plus guère de lecteurs pour se plonger dans ses œuvres, et pourtant sa notoriété demeure grâce à son principal château bien restauré et orné d'innombrables portraits, grâce aussi à la complicité qu'il a entretenue avec sa cousine Marie de Rabutin-Chantal, marquise de Sévigné dont il a contribué à aiguiser le talent, voire à en être le premier révélateur. Du sang bourguignon coule dans leurs veines, et leurs verves croisées font des étincelles. De là à affirmer que la célèbre œuvre épistolaire de

la marquise est le reflet de celle de son cher et brillant cousin, de huit ans son aîné, il y a un pas que certains rabutinophiles ont franchi. Quelques années après sa mort, Vigneul-Marville évoque « des dames qui viennent en se jouant partager avec M. de Rabutin la gloire de bien écrire ; surtout une marquise de Sévigné, sa parente, qui fera dire à toute la postérité que la cousine valait bien le cousin ». Avec les années, la notoriété de la marquise dépassera de beaucoup celle du comte qui mérite pourtant estime et affection. Avant de devenir l'un de ses correspondants assidus, il brosse d'elle dans l'*Histoire amoureuse des Gaules* un portrait fort peu flatteur : « Est-ce parce que ses bras ne sont pas beaux qu'elle ne les tient pas trop chers ? Les prend et les baise qui veut. » Quelques affaires d'argent les sépareront un temps qui vaudront à la marquise un autre portrait mitigé dans le même ouvrage, mais leur complicité l'emportera. D'ailleurs, il lui décoche dans ces lignes autant de flèches que de fleurs : « Elle est d'un tempérament froid, au moins si on en croit feu son mari ; aussi lui avait-il l'obligation de sa vertu, comme il disait. […] Elle aime l'encens ; elle aime d'être aimée, et pour cela elle sème afin de recueillir ; elle donne de la louange pour en recevoir. […] Il n'y a point de femme qui ait plus d'esprit qu'elle, et fort peu qui en aient autant. »

Notre joyeux écrivain est un Bourguignon pur jus, de noblesse ancienne, né en 1618 au château d'Épiry à Saint-Émiland dans l'Autunois, mort à Autun trois quarts de siècle plus tard, assagi de la dernière heure. Demeuré seul survivant de sa fratrie, il hérite du régiment d'infanterie de son père, dans lequel il est entré à seize ans en tant que premier capitaine, après de bonnes études au collège de Jésuites d'Autun, celui-là même où étudieront Bonaparte et deux de ses frères qui ont donné leur nom au lycée actuel. Si celui-ci avait été nommé lycée Bussy-Rabutin, les élèves auraient sans doute eu la curiosité de lire les écrits du dédicataire et d'apprendre par cœur quelques passages seyant bien mieux à leur âge que les tragédies de Corneille. Que l'on en juge par ces vers aussi élégamment composés que fripons, tirés de *La France galante*, sans doute l'un des plus jolis hymnes à la pratique amoureuse de la poésie française.

Je vais sa gorge mordant,
Et, d'une main frétillarde,

Par l'obscurité j'hasarde
De tâter les piliers nus
Dont ses flancs sont soutenus ;
Flancs où, sous garde fidèle,
Amour fait la sentinelle,
Portier de ce lieu sacré,
À sa mère consacré,
Temple des plus doux mystères.
Enfin de mille manières
Folâtres nous nous baisons,
Et, jouant, contrefaisons
Les amours des colombelles
Et celles des tourterelles ;
[…]
Quand enfin les nerfs lassés
Et les membres harassés,
Lorsque l'humeur découlante
Et ma vigueur défaillante
Sans cœur, sans force et sans vertu,
Enfin, je fus abattu.
À l'instant mon chef j'incline
Sur sa douillette poitrine,
Où un sommeil gracieux
Me ferma bientôt les yeux.
Lors, voyant que je repose
D'une un peu trop longue pause,
Elle me fait réveiller
Sans me laisser sommeiller.
« Comment, me dit-elle alors,
Comment donc, lâche, tu dors !
Comment donc, tu te reposes ! »
Lors, les paupières écloses,
À ces mots me relevant
Plus dispos qu'auparavant,
Je me saisis de mon arme,
Et d'abord donnai l'alarme :
Et d'une grande furie
Je perçai sa batterie.

Blessée d'un coup si doux,
Elle redouble les coups ;
Chacun de sa part s'efforce
De faire éclater sa force,
Et, chacun, de son pouvoir,
S'acquitta de son devoir.
Par de petites secousses,
Par réciproques repousses,
Chacun mêle de sa part
Quelque petit tour paillard,
Et, de cent façons jouée,
Vénus est contre-imitée.

En bon fils de noble soldat, la gloire militaire le tente et c'est un combattant courageux, juste un peu trop prompt à se battre en duel, mais il a très vite d'autres centres d'intérêt : taquiner la muse et courtiser les belles, activités auxquelles il s'adonne avec ardeur et jubilation tout au long de sa vie ou presque. En 1641, il est embastillé une première fois pendant cinq mois par Richelieu pour avoir laissé ses soldats se livrer à des pillages et au trafic de sel et d'avoir donc lésé les finances royales. Sa négligence est due au fait qu'il était occupé à courir le guilledou auprès d'une jolie comtesse. En ce temps-là on avait le sens de l'honneur, et ce n'étaient pas les palefreniers qui payaient pour les officiers.

L'enfermement dans la sinistre prison, l'inconfort et la promiscuité pourraient l'inciter à la repentance et à la vie dévote. C'est tout le contraire qui arrive, bien que sa tante, la très pieuse et future sainte Jeanne de Chantal, ait prédit à sa naissance qu'il serait « le saint de la famille ». Il se lie d'amitié avec un célèbre prisonnier qui séjourne à la Bastille depuis déjà dix ans et pour deux ans encore, le maréchal de France François de Bassompierre, à qui Richelieu n'a pas pardonné son mariage secret avec Louise Marguerite de Lorraine, la fille d'Henri I^{er} de Guise et sa supposée participation à la journée des Dupes. Cela crée des liens, et tous deux ne se privent pas de dire du mal du Cardinal. Bassompierre est un gai compagnon de geôle, très porté sur la galanterie. Bussy-Rabutin qui n'a que ving-trois ans et qui se morfond en l'absence de toute compagnie féminine se console en écoutant son aîné, qui en a soixante-deux, lui conter les exploits de sa jeunesse, tel

celui-ci, extrait et résumé des mémoires posthumes du maréchal, écrit avec un naturel confondant, comme il se doit chez un libertin assumé. Un jour, une belle lingère du Petit-Pont à Paris, âgée de vingt ans et mariée, tombe follement amoureuse de lui et l'aguiche pendant des mois chaque fois qu'il traverse celui-ci à pied et passe sous l'enseigne des Deux Anges. « Je la regardais aussi et la saluais avec plus de soin. » Chaque fois, elle le suit longtemps du regard et lui se retourne pour s'en assurer, ce qui aiguise son désir. Lorsque le fruit est mûr, il envoie un jour son laquais lui dire qu'il est tout disposé à faire davantage connaissance avec elle, ce à quoi la belle répond que c'est « la meilleure nouvelle que l'on lui eût su apporter, et qu'elle irait où il voudrait, pourvu que ce fût à condition de coucher entre deux draps avec lui ». Il fait alors apprêter une chambre chez une mère maquerelle où il vient la retrouver et se réjouit de la découvrir très peu vêtue (il s'attarde sur la description de sa tenue) : « et me voulant jouer avec elle, je ne sus faire résoudre, si ne me mettais pas dans un lit avec elle : ce que je fis, et elle, s'y étant jetée en un instant, je m'y mis incontinent après, pouvant dire n'avoir jamais vu femme plus jolie, ni qui m'eût donné plus de plaisir pour une nuit ». Ils conviennent d'un nouveau rendez-vous, mais cette fois-ci elle exige un appartement plus respectable en des termes touchants de sincérité : « Monsieur, je sais bien que je suis dans un bordel infâme, où je suis venue de bon cœur pour vous voir, de qui je suis si amoureuse, que pour jouir de vous je crois que je vous l'eusse permis au milieu de la rue plutôt que de m'en passer. Or une fois n'est pas coutume, et forcée d'une passion on peut venir une fois dans un bordel, mais ce serait être garce publique que d'y retourner la deuxième fois. » Il ne parvint pas à la revoir, peut-être à cause d'un mari jaloux qu'elle n'avait jamais trompé jusqu'alors, du moins selon ses dires…

À sa sortie, Bussy-Rabutin convole en justes noces avec sa cousine Gabrielle de Toulongeon qu'il épouse en 1643, mais qui meurt trois ans plus tard. Après le rocambolesque épisode de l'enlèvement d'une jolie veuve de vingt ans, Mme de Miramion qui ne veut pas de lui et finira par entrer au couvent, il se remarie avec Louise de Rouville. Les leçons de Bassompierre sont assimilées, et le pli est pris, il fera de sa vie un divertissement permanent et une ode à la sensualité, l'idéal opposé de celui des jansénistes qui tiennent alors le haut du pavé. Il se livre en toutes occasions à maintes débauches dont l'une des plus

célèbres a lieu en Catalogne, pendant le siège de Lérida où il sert dans l'armée de Condé, le 11 mai 1647. Proche de ce prince, gouverneur de Bourgogne, il participe à la Fronde mais, comme Vauban, se rallie très vite au parti du roi dans l'armée duquel il sert avec courage en Nivernais, en Catalogne, dans les Flandres. Son style de vie désinvolte et les chansons caustiques qu'il commet à l'encontre de toute la hiérarchie militaire freinent sa carrière et empêchent son accession au maréchalat, d'autant que Condé l'a pris en grippe et que Turenne ne l'aime pas. Pendant la quinzaine d'années qui suit, il a le temps de connaître la Cour et de s'y amuser beaucoup, grâce à la marquise de Sévigné.

Survient alors un épisode qui nous vaut ses premiers écrits. Pendant la semaine sainte de 1659, il participe à une orgie qui a lieu à Roissy. Le vendredi saint, en compagnie de trois amis, il passe pour avoir mangé de la viande, baptisé un cochon de lait et composé un *Alleluia* des plus païens et grivois. La Cour s'est chargée d'enjoliver une partie de campagne qui a peut-être été moins salée qu'on ne l'a dit. S'ensuit un premier exil décidé par Mazarin sur ses terres de Bussy. Il n'en reste pas moins apprécié du roi qui, en compagnie de Louise de La Vallière, lit avec plaisir ses *Maximes d'amour* dont voici un échantillon :

On parle fort diversement
Des effets que produit l'absence :
L'un dit qu'elle est contraire à la persévérance ;
Et l'autre qu'elle fait aimer plus longuement ;
Pour moi voici ce que je pense :
L'absence est à l'amour ce qu'est au feu le vent.
Il éteint le petit, il allume le grand.

Ou encore, dans la même veine, sans doute inspirée de l'expérience du nomade qu'est un militaire, de surcroît quelque peu volage :

La longue absence en amour ne vaut rien :
Mais si l'on veut que son feu s'éternise,
Il faut se voir et se quitter par reprise.
Un peu d'absence fait grand bien.

Bien vite admis de nouveau à la Cour, il est reçu sur proposition de son ami le duc de Saint-Aignan au début de 1665 à l'Académie française où il succède à Perrot d'Ablancourt, naturellement avec la bénédiction du roi qui est le protecteur de la compagnie. Avec un soupçon de fausse modestie, il remercie ses confrères en les estimant « trop justes pour ne pas excuser les fautes d'un homme, lequel a fait toute sa vie un métier véritablement qui donne de la réputation, mais qui d'ordinaire ne donne guère de politesse ». Pendant son exil consécutif à l'orgie de 1659, il avait écrit sa célèbre *Histoire amoureuse des Gaules*, destinée à tuer l'ennui de la vie à la campagne pour un homme de son espèce et à divertir l'une de ses maîtresses qui était malade, la marquise de Montglas. Dans ce roman satyrique à clé, il narre les aventures galantes des principaux personnages de la Cour qu'il est facile de reconnaître derrière leurs noms d'emprunt. Le texte demeure manuscrit, mais pour son malheur, en 1662, Bussy-Rabutin – peut-être sous l'affectueuse pression de Mme de Montglas – accepte de le prêter à la marquise de La Baume pour « deux fois vingt-quatre heures » en lui faisant promettre de ne pas répandre ces pages sulfureuses qui risqueraient d'attirer sur lui l'ire royale. Malgré son engagement, celle-ci, trop heureuse de distraire ses amis de la Cour, en fait réaliser des copies, puis un livre publié à Amsterdam qui circule juste après sa réception à l'Académie. Cette fois-ci, c'en est trop. La pieuse reine mère, Condé et Mazarin ont pris connaissance de l'objet du délit ; ils œuvrent de concert pour punir l'insolent qui brave indirectement l'autorité royale. Il est vrai qu'à cette époque le jeune et fougueux Louis XIV est loin d'être moralement irréprochable et que le pamphlet le vise donc indirectement. Fait unique dans les annales de l'Académie, un mois après son entrée, soit le 17 avril 1665, alors qu'il se rend au lever du roi, Bussy est arrêté et embastillé une nouvelle fois pendant treize mois. Depuis sa prison où il tombe malade, il écrit le 12 novembre à Saint-Aignan : « Je suis persuadé qu'il ne faut jamais rien écrire contre personne : car si l'on n'écrit que pour soi, c'est comme si l'on le pensait, et ceci est bien le plus sûr ; si c'est pour le montrer à quelqu'un, il est infaillible qu'on le saura tôt ou tard ; si la chose est mal écrite, elle fera de la honte ; s'il y a de l'esprit, elle fera des ennemis. Cela est tout au moins inutile s'il est secret, et dangereux s'il est public. Mais ce que je devais dire devant toutes choses, c'est qu'en attirant la colère de Dieu et celle du roi, cela expose aux

querelles, aux prisons et autres disgrâces. »

Malgré ces marques d'un repentir sincère, compte tenu des bornes qui ont été dépassées, le roi accepte de le laisser sortir de la Bastille, mais l'éloigne de la Cour et de son service en lui intimant l'ordre de se retirer sur ses terres. Sa carrière militaire est brisée. Bussy-Rabustin ne cessera pour autant de vouer respect, estime et admiration envers son souverain, attribuant sa disgrâce à son imprudence et à sa naïveté. Il a quarante-sept ans et va se morfondre pendant dix-sept années en passant beaucoup de temps à lire et à écrire une *Histoire généalogique de la maison de Rabutin* et ses *Mémoires*, ainsi qu'une abondante correspondance, en particulier avec sa cousine la marquise de Sévigné avec qui il échange 128 lettres, contre 153 avec Madeleine de Scudéry. Elles nous sont parvenues, car il a pris l'habitude de copier dans un registre toutes celles qu'il reçoit et toutes celles qu'il envoie.

Pour se consoler, il embellit ses propriétés et fait peindre pour le château de Bussy où il réside les portraits de ses ancêtres et des personnages les plus notables de son temps ou bien se les fait envoyer par eux-mêmes et en tapisse les murs de son château. Il y en a plus de cinq cents, accompagnés de maximes de son cru, comme celle dont il assaisonne délicatement la comtesse d'Olonne : « La plus belle femme de son temps, moins fameuse pour sa beauté que pour l'usage qu'elle en fit. » Celle-ci avait déjà été servie dans l'*Histoire amoureuse* (« chemin fort passant où il faut payer de sa personne ou de sa bourse ») et dans la *Carte géographique de la Cour et autres galanteries,* également appelée *Carte du pays de Braquerie*, une parodie de la *Carte de Tendre*, imprimée à Cologne en 1668 où l'on peut lire cette aimable

variante : « c'est un lieu fort passant, on y donne le couvert à tous ceux qui le demandent, et il faut bien payer de sa personne, ou payer son gîte ».

Dans ses *Chansons*, non datées, mais sans doute versifiées pendant son exil, il se livre à l'une de ses distractions favorites et se gausse d'un grand nombre de dames de la Cour parmi lesquelles la traîtresse marquise de La Baume qui en prend pour son grade :

Je ne comprends pas comment,
La Baume trouve un amant.
N'aimer rien que la finance,
Avoir les tétons pendants,
N'avoir point de contenance,
Marcher les pieds en dedans
Devrait rebuter les gens

Pendant ce temps, les éditions de l'*Histoire amoureuse* se multiplient, plus ou moins falsifiées et enrichies de textes apocryphes. L'ouvrage amuse les innombrables oisifs médisants qui peuplent la Cour. Le sel des situations décrites s'est bien affadi, et aujourd'hui ne le lisent plus que les amoureux du beau langage. Ce n'est qu'en 1683 que Louis XIV pardonne à Bussy et l'autorise à reparaître à son lever, mais trop de temps a passé, et il s'aperçoit bien vite qu'il a été oublié et ne suscite qu'indifférence, sauf à l'Académie où il est complimenté par Quinault et Charpentier. Amer, il se retire définitivement dans sa Bourgogne natale pendant les dix dernières années de sa vie. Ses derniers écrits expriment ses nouvelles dispositions d'esprit : *Discours du comte de Bussy-Rabutin à ses enfants sur le bon usage des adversités et des divers événements de sa vie* (publié en 1694, un an après sa mort) ou *La Vie en abrégé de Mme de Chantal, première mère et fondatrice de l'ordre de la Visitation de Sainte-Marie* (publiée en 1697).

À sa mort, Louise de Rabutin, comtesse d'Alets, sa fille éplorée, écrit une longue épitaphe en style convenu à la mémoire de son cher père dans laquelle on peut lire : « Il joignit toutes les grâces du discours à toutes celles de sa personne, et fut l'auteur d'un genre d'écrire inconnu jusqu'à lui. L'Académie française crut s'honorer en lui offrant une place d'académicien. Enfin, presqu'au comble de la gloire, Dieu arrêta ses prospérités, et par des disgrâces éclatantes il le

détrompa du monde, dont il avait été jusque-là trop occupé. Son courage fut toujours au-dessus de ses malheurs. Il les soutint en sujet soumis et en chrétien résigné. Il employa le temps de son exil à se bien instruire de sa religion, à former sa famille et à louer son prince. »

Il faut voir en lui un esprit anticonformiste et enjoué comme surent l'être aussi Saint-Évremond, Savinien de Cyrano, dit de Bergerac ou Scarron, si rafraîchissants par rapport à certains de leurs contemporains aussi empesés que nombre d'intellectuels d'aujourd'hui, attachés à ciseler leur propre statue dont même le musée Grévin ne voudrait pas s'encombrer. Au XVII^e^ siècle, ils auraient constitué le parti des dévots ou plutôt, comme aurait dit Molière, des tartuffes. Le rabutinage est l'antidote souverain de la cuistrerie, et son inventeur aura été l'un des plus talentueux agenceurs de mots de la langue française dont il a contribué à faire progresser la grâce et l'harmonie. Charles Perrault dira de lui qu'il est le Pétrone français « qui narre avec autant de netteté et plus de politesse que cet arbitre des élégances ». Existe-t-il plus noble tournure que celle de cette lettre signée d'Ardélise, un personnage féminin de l'*Histoire amoureuse des Gaules* qui écrit à son amant Crispin : « Je m'étais bien aperçue que vous aviez de l'esprit par les conversations que j'ai eues avec vous, mais je ne savais pas encore que vous écrivissiez si bien que vous faites. Je n'ai rien vu de si joli que votre lettre, et je serai ravie d'en recevoir souvent de semblables. Cependant je serai bien aise de m'entretenir avec vous ce soir à six heures » ? C'est là tout Bussy. Chez lui les élans du cœur et l'élévation de l'âme sont pleinement compatibles avec les ardeurs de la chair : l'ange et la bête réconciliés. Quant à l'imparfait du subjonctif du verbe écrire, il y a belle lurette que même les meilleurs auteurs l'ont remisé au placard de la conjugaison ! Dommage, c'est un mot si élégant avec ses trois petits points sur les *i* et qui, par pure déformation gourmande, me fait penser aux écrevisses, celles du Rabutin, évidemment.

1. Un quart de litre, environ.

Cassis

Croquez une baie de cassis bien mûre : sa peau est épaisse et demande une petite insistance avant de céder sous la dent, l'inflorescence séchée qu'elle porte encore gratouille la langue, les âpres tannins anguleux de la peau, de la pulpe et surtout du pépin hérissent tout d'abord les papilles, puis un parfum intense, presque violent envahit la muqueuse olfactive, et le sombre jus se fait caresse. Rares sont les fruits qui s'imposent aussi virilement, *fortissimo* comme dans un final d'opéra et qui, au-delà de leur abord rugueux, parviennent malgré tout à séduire. Né sous les tropiques, le fruit de la passion est un peu de cette trempe-là. Aujourd'hui, la saveur du cassis est étroitement associée à la culture gustative bourguignonne où elle est parvenue à se tailler une noble place.

Riches en pectine, les baies peuvent être transformées en confiture ou en gelée. On peut aussi les cuisiner avec du gibier ou du canard. Le plus souvent elles sont légèrement écrasées, puis mises à macérer dans de l'eau-de-vie neutre ou du marc, ce qui permet de conserver longtemps leur personnalité, comme celle du citron dans le *limoncello* de Sorrente et d'Amalfi. Ensuite, on presse, on filtre et l'on ajoute du sucre, beaucoup de sucre : jusqu'à 400 g/l, ce qui rend la crème obtenue difficile à boire seule. L'habitude a été prise depuis longtemps d'allonger ce puissant élixir titrant de 16 à 20° d'alcool, très riche en vitamine C, avec le gentil vin acidulé et rafraîchissant qu'est l'aligoté, issu des terroirs de plaine ou de ceux des pentes mal exposées ou encore des sols trop maigres des replats des hautes-côtes. Le sucre de la liqueur atténue l'âpreté du cassis, ainsi que son acidité et celle de l'aligoté.

D'aucuns raillent un mariage jugé mal assorti : si le vin est bon, dommage de le masquer par de la crème de cassis, et s'il n'est pas bon, il ne faut pas le servir. Bien faire et laisser dire : que ceux qui aiment le vin blanc-cassis ne s'en privent pas et que ceux qui le boudent n'y trempent pas leurs lèvres. Il y a plusieurs demeures dans la maison du Père et bien des moyens d'étancher sa soif apéritive. En tout cas le bon père Kir, chanoine de son état et maire de Dijon de 1945 à 1968, ne laissait sa part à personne. Il en consommait moult et moult et en

offrait tant à ses électeurs au cours de ses campagnes et à tous les hôtes de la ville qu'il a donné son nom à ce cocktail aussi haut en couleur que lui. Aujourd'hui, le kir est devenu le « vin d'honneur » le plus populaire de la France profonde, même dans les contrées les plus anticléricales où l'on a oublié son origine. Et si vous n'aimez vraiment pas son goût sucré prononcé, sans pour autant vouloir faire de peine ni renoncer à l'amical rituel, demandez un kir sans cassis. Ce sera à vos risques et périls. Si c'est un bon vin blanc sec, tant mieux. C'était le cas du superbe aligoté que produisait André Noblet, jadis maître de chai du domaine de la Romanée-Conti, du côté de la voie ferrée à Vosne-Romanée ; chez lui, je refusais le cassis, même s'il était fait maison. Même refus avec le bouzeron que produit Aubert de Villaine, seule AOC village de Bourgogne dont le cépage unique est l'aligoté. Si c'est un vin de table provenant de divers pays de l'Union européenne ou, pis encore, un mousseux produit en cuve close fortement dosé en anhydride sulfureux, il vous restera à le verser discrètement sur une plante verte, à la manière du capitaine Haddock dans *Vol 714 pour Sydney*.

En 1960, à la veille de la visite officielle de Nikita Khrouchtchev en France au cours de laquelle il doit rencontrer le chanoine Kir, ce dernier prévoit de l'honorer à sa manière et rebaptise le mélange cassis-vin rouge, appelé communard en Bourgogne, du nom du premier secrétaire du parti communiste de l'URSS. Il imagine également un « Double K » composé d'aligoté, de cassis et de vodka. Sur demande expresse de son évêque, Félix Kir devra renoncer à recevoir lui-même Monsieur K dans sa mairie, afin de manifester la désapprobation de l'Église à l'égard de la politique antireligieuse du tsar rouge. Il le rencontrera, en revanche, invité comme député, à l'ambassade d'URSS, puis au Kremlin un peu plus tard. Malgré son anticommunisme viscéral, la complicité de bons vivants qui les réunit lui vaudra le désistement du candidat communiste au deuxième tour des législatives de 1962, au détriment du candidat gaulliste qui aurait été élu sans cela ! Miracle du kir !

Ribes nigrum est le nom savant du cassissier, un arbuste originaire d'Europe septentrionale et orientale, botaniquement proche du groseillier (*Ribes uva crispa*) dont les fruits ont une saveur très différente. *Ribes* pourrait provenir de l'arabe *ribas,* acide, qui désigne aussi la rhubarbe, laquelle se rapproche de la groseille et du cassis par son aigreur. Le nom vernaculaire de cassis est lui aussi nimbé d'exotisme et de mystère. Rien à voir avec le latin *cassis* qui désigne un filet de chasse. Le mot n'apparaît dans la langue française qu'au milieu du XVI^e^ siècle, au moment où l'arbuste commence à être cultivé comme plante médicinale, avant que ses fruits n'entrent dans l'univers des boissons et des confitures. D'aucuns pensent que c'est en raison de ses vertus qui le rapprochent de la casse ou cannelle de Chine. Ses origines incertaines sont trahies par ses noms vernaculaires infiniment variés d'une langue à l'autre : *blackcurrant* en anglais, *Schwarze Johannisbeere* en allemand, *svarta vinbär* en suédois, *solbær* en danois et norvégien, *czarna porzeczka* en polonais, *mustaherukka* en finnois, *ribes nero* en italien, etc.

Si la liqueur de cassis est associée au nom d'un célèbre maire de Dijon, c'est qu'elle entretient un lien étroit avec la capitale de la Bourgogne depuis le milieu du XIX^e^ siècle. On complantait vignes et cassissiers en Bourgogne depuis le siècle précédent au moins ou bien l'on plantait quelques cassissiers en bordure de son potager. Le ratafia de cassis était une liqueur stomachique appréciée, mais c'était surtout la spécialité de Neuilly-sur-Seine. Lors d'un voyage à Paris en 1841, un liquoriste dijonnais, par ailleurs tenancier du café des Mille Colonnes, face au palais des ducs, Auguste Denis Lagoute, trouve celui-ci délectable et décide d'en produire lui-même dans son atelier. En 1844, il en commercialise déjà 250 hl. D'autres liquoristes se lancent dans

cette fabrication désormais très demandée. En 1858, ils sont déjà cinq à Dijon et en produisent 10 000 hl. Des dynasties se créent dont les plus célèbres naissent en 1855 avec le mariage de Jean-Baptiste L'Héritier avec Claudine Guyot et en 1858 celui d'Henri Lejay avec Elisabeth Lagoute. Les plantations se multiplient, surtout constituées par la variété Noir de Bourgogne, la plus aromatique pour cet usage. Le phylloxera sonne le glas des vignobles des Hautes-Côtes – que l'on nomme à l'époque avec un rien de mépris Arrière-Côte –, surtout plantés en gamay et en aligoté. Les villages se vident, mais quelques agriculteurs se reconvertissent dans les petits fruits, en particulier le cassis qu'ils vendent aux liquoristes de Dijon, Nuits ou Arcenant. Pour leur venir en aide, le département de Côte-d'Or construit une ligne de chemin de fer qui est achevée en 1921 pour le tronçon Dijon-Beaune et en 1922 pour celui reliant Meuilley à Nuits. Elle sinue dans les vallons et ne restent d'elle que de jolis chemins et des gares-maisons de poupée reconverties en résidences principales ou secondaires (Quemigny-Poisot, Ternant, L'Étang-Vergy, Villars-Fontaine, Échevronne, etc.). Deux allers et retours quotidiens permettent aux tacots en presque quatre heures de relier Dijon à Beaune, plus un le samedi, jour de marché à Dijon. Les paysans de l'Arrière-Côte y portent leurs productions, en particulier leurs petits fruits. Le déclin de cette économie modeste est rapide, et le trafic de voyageurs sur la ligne est abandonné dès 1934. Les routes s'améliorent, de même que les transports routiers. La ligne est déclassée en 1937. D'ailleurs, l'agriculture de la région a fortement décliné, les villages se sont vidés, et il faut attendre les années 1970 pour que la prospérité revienne lentement, grâce au renouveau de la viticulture, fondée cette fois-ci sur les nobles cépages pinot noir et chardonnay.

Tous les cafés de France servent désormais du blanc-cass ; c'est souvent l'apéritif des dames, alors que les hommes choisissent l'absinthe et, après son interdiction en 1915, les boissons anisées. Dans toutes les régions, les liquoristes cherchent à profiter de cette vogue. Ils fabriquent et commercialisent du « cassis de Dijon ». Les Dijonnais se battent pour obtenir une protection, c'est-à-dire une dénomination de provenance. Celle-ci leur est accordée par un arrêt de la cour d'appel de Dijon en date du 21 décembre 1923, mais elle ne sera pas transformée en AOC, compte tenu de la provenance très variée des matières premières. Récemment, le droit du cassis s'est enrichi d'une

nouvelle procédure, cette fois-ci européenne. À la fin des années 1970, l'Allemagne interdit à un exportateur français de commercialiser la crème de cassis de Dijon, au prétexte que la teneur en alcool est moins élevée que ce que prévoit la législation allemande. La Cour de justice de l'Union européenne déboute l'Allemagne par une décision du 20 février 1979, arguant du fait que, le produit étant légal en France, aucun pays de l'Union ne peut s'opposer à sa libre circulation, sauf s'il existe « une raison impérieuse d'intérêt général », ce qui n'est évidemment pas le cas. Cette reconnaissance de la diversité des réglementations en l'absence d'harmonisation est devenue pour les spécialistes du droit communautaire le joliment nommé « principe du cassis de Dijon ».

Un autre procès a fait la fortune de quelques ténors du barreau dijonnais en opposant pendant des années les maisons Lejay-Lagoute et L'Héritier-Guyot. L'histoire est croquignolette. Le 20 novembre 1951, le chanoine Kir écrit fort aimablement à la maison Lejay-Lagoute, peut-être un peu mécène de ses œuvres et de ses campagnes électorales – très légalement en ce temps-là : « Je déclare donner en exclusivité à la maison Lejay-Lagoute le droit d'utiliser mon nom dans la forme qui lui plaît, et notamment pour désigner un vin blanc-cassis. » Ravi de l'aubaine, le liquoriste dépose aussitôt la marque « Un kir » au tribunal de commerce de Dijon, créant embarras et agacement chez ses concurrents ! Conscient d'avoir été imprudent, le bon chanoine, qui atteint ses soixante-dix-neuf ans, écrit à la société L'Héritier-Guyot le 19 février 1955 : « Bien entendu, je n'ai donné aucun monopole à personne pour la simple raison que je ne voudrais jamais établir une discrimination entre les fabricants de cassis qui, à mon avis, ont tous droit à la protection de la municipalité. C'est pourquoi vous avez toute latitude pour user de mon nom selon vos désirs. » Le liquoriste dépose aussitôt les marques « Kir premier », « Super kir » et « Hyper kir ». Las ! Le chanoine avait écrit « en exclusivité » dans sa première lettre, créant ainsi une antériorité. Rien ne se passe de son vivant, ni même dans les années qui suivent sa mort en 1968. C'est en 1980 que la maison Lejay-Lagoute se réveille et entame une procédure à l'encontre de son principal concurrent. Il y aura dix-neuf procès qui auront coûté 8 millions de francs ! En 1992, le plaignant sort vainqueur et demeure seul détenteur de la marque qu'il utilise aussi aujourd'hui en commercialisant un kir royal déjà

préparé. Le chanoine aurait été meurtri de cette querelle de cassissiers qu'il avait involontairement créée. Qu'il repose en paix ! À défaut d'avoir été canonisé ou même seulement béatifié, il est entré dans la gloire. Kir est devenu un nom commun inscrit au dictionnaire de l'Académie française ainsi qu'à l'*Oxford Dictionary*, ce qui le rend désormais universel !

Le cassissier peut aussi être cultivé pour ses bourgeons qui sont très recherchés par l'industrie de la parfumerie, de Grasse en particulier. L'extrait aromatique que l'on tire des variétés Royal de Naples, Bigrou ou Noir de Bourgogne entre dans la composition de jus raffinés, tel le fameux Chanel N° 5. Le cassis a donc deux égéries on ne peut plus contrastées : un pittoresque chanoine bourguignon en soutane et Marilyn Monroe ! Étant contemporains, ils auraient pu se rencontrer : leurs échanges auraient valu leur pesant de grains de cassis. Les 400 ha de cassissiers à fruits et les 300 ha de cassissiers à bourgeons de la région Bourgogne sont aujourd'hui de plus en plus implantés en Bresse et dans le Val de Saône où les sols sont plus riches et la récolte mécanique plus facile en raison de l'absence de pentes.

L'un des distillateurs-liquoristes réputés, la maison Védrenne, a récemment imaginé de promouvoir sa crème de cassis en ouvrant à Nuits-Saint-Georges une sorte de musée qu'elle a appelé le Cassissium. On y apprend tout du cassis, on visite la distillerie et la liquoristerie, on y déguste les produits de la maison ; accessoirement on y fait l'emplette de quelques souvenirs de vacances.

Notez pour finir qu'on ne prononce théoriquement pas le s final de cassis, tout au moins si l'on suit Littré, mais c'est une pratique trop puriste et surannée ; elle vous fera passer pour précieux. Allez-y donc, mais sans trop appuyer, et conservez la finale sifflante pour commander au bistrot un mêlé-cass', mélange de cassis et d'anisette ou de menthe. Il y a des chances pour que le garçon ouvre des yeux ronds comme ses soucoupes car ce redoutable breuvage est devenu une rareté, tout comme le Picon-bière ou le Clacquesin-citron, gloires des années folles. Même remarque phonétique pour le blanc-cass', lui aussi remisé puisqu'il porte désormais sous toutes les latitudes le nom de kir. En revanche, à Marseille, prononcer le *s* final en nommant le charmant petit port des calanques vous fera à coup sûr passer pour un plouc. Et à la terrasse des bistrots de Cassis, ne commandez surtout pas un kir avec les oursins juste pêchés que l'on sert en hiver, mais un

verre de l'excellent vin blanc qui porte le nom du village : le mariage est d'amour. Dans les boutiques de souvenirs du village, vous trouverez tout de même des bouteilles de crème de cassis… de Bourgogne. Pourquoi ? Tout simplement, disent les commerçants, parce que les touristes en demandent !

Chablis

Le nom de Chablis, charmant bourg médiéval de la vallée du Serein, a connu dans la seconde moitié du XX^e^ siècle une célébrité mondiale, grâce à l'originalité et à la qualité de ses vins, mais aussi parce qu'il est le vignoble important le plus près de Fontainebleau. Aucun rapport avec le château royal, mais avec la présence dans cette ville du SHAPE, le Grand quartier général des forces de l'OTAN en Europe de 1949 à 1967. Le dimanche, les officiers américains sautaient dans leur Jeep, se rendaient à Chablis en deux temps, trois mouvements. Ni les radars routiers ni les Alcootest n'existaient en ce temps-là… Dès la fin de la Prohibition en 1933, des acheteurs américains avaient commencé à importer du chablis, le vin blanc sec populaire des bistrots parisiens où ils l'avaient découvert et dont ils pouvaient facilement prononcer le nom. Parmi eux, Frank Schoonmaker et un certain Alexis Lichine, d'origine russe, qui deviendra ensuite exportateur et grand propriétaire en Médoc. Tous deux encouragent les vignerons à mettre leur vin en bouteilles au domaine, meilleure garantie de conservation pendant le transport outre-Atlantique et, surtout, garantie d'authenticité, le négoce français ayant depuis longtemps la mauvaise habitude de vendre sous l'étiquette « chablis » des vins blancs de toute la Bourgogne et de sa périphérie, parfois fort lointaine. Lichine sert ensuite comme officier de renseignement pendant la guerre, passe par Chablis au moment de la Libération et contribue à renforcer les liens entre le vignoble et le marché américain.

Chaque médaille a son revers, et la réputation du chablis incite les viticulteurs et négociants du monde entier à baptiser chablis des vins blancs issus de leur pays ou de divers coupages, avant même que du vrai chablis ne soit importé de France. On trouve en Angleterre dès le XIX^e^ siècle des vins appelés *Hungarian Chablis* ou *Spanish Chablis* et, dès les années 1860, certains domaines californiens produisent du *California Chablis* dont une cuvée remporte même une médaille d'or

lors de l'Exposition universelle de Paris en 1889, au grand dam de l'administration française qui s'en émeut. Cette aventure de la notoriété du chablis a été bien étudiée dans la thèse en Sorbonne de Yoshinori Ichikawa, un jeune géographe venu du Japon dont la langue permet aussi de prononcer facilement le mot chablis, ce qui n'est pas le cas de corton-charlemagne ou de pouilly-fuissé. Il a montré que, dans son pays, l'immense succès du chablis était venu des États-Unis après guerre et que les premiers vins ainsi étiquetés étaient californiens. Après bien des campagnes menées par les producteurs français et par l'INAO, l'utilisation du mot chablis est désormais interdite sur des étiquettes de vin ne provenant pas de l'aire du vrai chablis bourguignon, et il y a tant de bons connaisseurs au Japon qu'il est, d'une manière générale, de plus en plus difficile de faire prendre les vessies pour des lanternes dans ce pays. Il est d'ailleurs plus facile de se procurer des bouteilles de chablis de chez Dauvissat ou Raveneau dans un grand magasin de Tokyo qu'à Paris, à condition d'y mettre le prix, tout de même !

Mais revenons au chablis de Chablis, le seul, le vrai, inimitable par sa couleur d'or pâle ou, j'aime mieux cela, du jaune des blés juste mûrs avec ses reflets vert tendre, son parfum stimulant de fleurs blanches, d'agrumes et d'embruns marins. Il est vif comme les vins issus du sauvignon en Auxerrois ou en Val de Loire, mais avec tout le bouquet et la subtilité de son cépage unique, le chardonnay, qui livre ici une expression qui ne se retrouve nulle part ailleurs et dans laquelle se mêlent harmonieusement la crème et le beurre de printemps, l'amande et la noisette fraîches, le citron mûr, pulpe et zeste et, sans doute par autosuggestion, l'huître, la palourde et la praire avec lesquelles il se marie d'amour. D'aucuns ont attribué sa minéralité et ses notes salines aux *Exogyra virgula*, les huîtres fossiles de l'étage calcaire et marneux du kimméridgien. Non, en cent cinquante millions d'années, elles ont perdu le goût du large ! Le réchauffement du climat et les progrès de la vitiviniculture ont permis une sensible amélioration du chablis au cours de ces dernières décennies. Il en demeure encore de trop onéreux pour le plaisir qu'ils donnent, mais il n'y en a plus de franchement mauvais, agaçants pour les gencives et le palais, comme il s'en trouvait tant encore il n'y a pas si longtemps et ce à des prix bien supérieurs à ceux des vins de comptoir.

Bien qu'en ce moment la température moyenne de l'air se réchauffe à Chablis comme ailleurs, les gels de printemps sont encore à craindre certaines années. Les plus dangereux surviennent alors que la vigne débourre et que les bourgeons éclosent. 1945, 1957 et 1961 ont été catastrophiques. C'est alors que les vignerons ont eu l'idée d'installer des chaufferettes au fuel au milieu de leurs vignes, puis des systèmes d'aspersion d'eau, laquelle gèle aussitôt et enrobe les bourgeons d'un manchon de glace qui les protège comme un igloo, grâce au phénomène d'exothermie. Le système a bien fonctionné sur les vignes ainsi équipées en 1988, 1991, 1994 et 2003. En 2012, la vigilance s'était un peu relâchée, il a fait – 6 °C la nuit du 16 au 17 avril, et 15 % des vignes ont été ratatinées par le gel. Là où l'aspersion a été actionnée, le spectacle au petit matin était féerique, d'immenses draperies de glace pendaient aux fils de fer tendus entre les piquets, et les vignes ont été sauvées : une bénédiction pour les photographes.

Las, le syndicat des vignerons est parvenu à obtenir une dérogation aux règles des AOC et aujourd'hui des AOP afin d'écarter les aléas climatiques. C'est ce qui est appelé en jargon technocratique le « volume compensatoire individuel », à savoir l'autorisation de conserver en cave l'excédent de production des années pléthoriques de manière à le réutiliser les années creuses. La limite de cette réserve est de 10 hl/ha avec un stockage maximal de 30 hl/ha, soit trois années de dépassement. Ce n'est pas raisonnable, car vouloir abolir totalement les risques, c'est affadir notre condition humaine. Et que les prix de vente du chablis (10 à 17 euros pour le petit chablis et 40 à 200 euros pour les grands crus, selon les domaines !) ne réduisent pas les vignerons à solliciter une telle facilité, également revendiquée et obtenue par les Champenois et d'autres régions viticoles septentrionales, sous le prétexte que la demande est trop forte et qu'on ne peut la décevoir ! J'ajoute que les quatre catégories d'AOC du terroir de Chablis bénéficient déjà de rendements autorisés sensiblement supérieurs à ceux des vignobles blancs la Côte-d'Or, ce qui explique la maigreur des cuvées les plus médiocres. Le plafond du petit chablis et du chablis est de 70 hl/ha, celui des premiers crus de 68 hl/ha et celui des grands crus de 64 hl/ha, soit 10 à 20 % plus haut que leurs équivalents de la Côte-d'Or. Chacun sait que, sauf millésime exceptionnel, il est illusoire de vouloir produire un vin ressemblant

avec franchise et intensité à son terroir et à son millésime au-delà de 45-50 hl/ha en blanc, 40 hl/ha en rouge. Au-dessus, les différences de potentiels entre les climats (sol, pente, exposition) sont gommées. Il n'y a pas de mystère, les grands domaines chablisiens de réputation mondiale sont largement en dessous des plafonds, en moyenne 42 hl/ha chez Dauvissat, 46 chez Raveneau et chez William Fèvre, 54 chez Droin. Alors, autoriser – et donc encourager… – encore 10 hl/ha d'excédent au-dessus du plafond pour faire face à d'éventuelles vaches maigres est suicidaire dans le contexte mondial actuel dans lequel les vignobles de tous les continents accomplissent des progrès décisifs et dans la mesure où les connaisseurs éclairés se multiplient sous toutes les latitudes.

Chablisiens, ne tuez pas votre poule aux œufs d'or ! Portez au pinacle vos sublimes climats de Blanchot, de Bougros, des Clos, des Grenouilles, des Preuses, de Valmur et de Vaudésir qui sont vos sept merveilles du monde à vous, vos perles à l'Orient étincelant. Tendez encore un peu plus vers l'excellence vos vins de Fourchaume, de la Montée de Tonnerre, du Mont de Milieu, de L'Homme Mort, de Vaucoupin et de tant d'autres de vos beaux coteaux. Faites-nous de friands chablis et petits chablis. Les amateurs du monde entier vous en seront reconnaissants, et vous pourrez être fiers de vous. Il n'est pas difficile de prévoir que vos revenus ne baisseront pas pour autant et que, peut-être même, c'est le contraire qui arrivera. Abandonnez sans regret le pitoyable principe de précaution qui ruine l'audace de notre beau pays, belle Bourgogne incluse !

L'aimable bourg de Chablis n'est pas aussi fréquenté que d'autres villes bourguignonnes, sauf par les Anglo-Saxons qui veulent voir d'où provient le vin qu'ils aiment tant. Le paysage se présente sous son meilleur jour, et ce en toutes saisons, lorsqu'on le regarde depuis les vignes qui l'entourent, ce qui est vrai de beaucoup de villages viticoles de Bourgogne et d'ailleurs. Outre quelques jolis édifices religieux et civils, les maisons des vignerons n'inspirent pas la pitié, et l'on s'en réjouit pour eux. On ne vient pas encore à Chablis pour y séjourner et passer de longues heures aux tables de restaurants étoilés ; cela viendra peut-être, et l'on espère l'arrivée de quelques chefs attachés à magnifier les vins du cru par une cuisine de terroir inspirée. Les gourmets se satisfont aujourd'hui d'une andouillette dans l'une des sympathiques maisons du centre-ville. Avec un chablis générique et

une part de saint-florentin ou de soumaintrain, c'est un pur bonheur. Ils peuvent aussi rapporter chez eux ces charcuteries délectables en allant faire leurs emplettes chez l'un des deux artisans de la ville dont chacun se glorifie de vendre les meilleures. Leur particularité : ils sont installés côte à côte sur la place centrale, exposant en vitrine leurs diplômes, leurs récompenses et les objets du délit. Les grands joailliers sont bien implantés à touche-touche sur la place Vendôme à Paris, alors pourquoi pas les nobles andouillettiers de Chablis ?

Chalon-sur-Saône

Le centre de Chalon ne manque pas d'attrait avec ses maisons à colombages de la place Saint-Vincent et des rues adjacentes, son marché, son carnaval qui va bientôt fêter son centenaire. Sa périphérie, en revanche, est lourdement marquée par une tradition industrielle qui a fait de la ville le débouché sur la Saône du bassin du Creusot. Entre 1839 et la dernière guerre, un vaste arsenal Schneider produisait ici des navires de guerre : vedettes, croiseurs légers, sous-marins. Lorsque leur tirant d'eau était trop fort pour la Saône, ils étaient chargés sur des barges. D'autres industries sont venues ; certaines se sont modernisées et maintenues, comme la verrerie qui trouve son débouché du côté de la viticulture ; d'autres n'ont pas su et ont fermé, comme Kodak, en 2008.

Le numérique a tué la photographie sur pellicule et papier qui, pourtant, est née ici. Chalon est en effet la patrie du grand Joseph Niépce qui s'est lui-même rebaptisé d'un prénom original que l'on

n'oublie pas : Nicéphore, en grec : le porteur de victoire. Cet ingénieur inventif, mais peu doué pour les affaires, a fait fondre la fortune familiale ; avec son frère, il s'est lourdement endetté en finançant ses recherches et en essayant de les appliquer dans divers domaines. La postérité retient surtout de lui la mise au point en 1816 des plaques photosensibles qui fixent une image en négatif dans une chambre noire, puis, en 1822, l'obtention d'une image encore très imparfaite en positif sur de l'étain recouvert de bitume de Judée. La pose doit durer de longues heures, voire plusieurs jours ! L'héliographie est née. Louis Daguerre tentera de s'attribuer la découverte, surtout après la mort de Niépce en 1833.

Chalon est aussi la porte du vignoble de la Côte chalonnaise, moins réputé que celui de la Côte-d'Or, mais qui gagne à être connu et qui, comme son prolongement méridional, le Mâconnais, est une Belle au bois dormant dont on peut espérer ardemment le prochain réveil à défaut de le prédire avec certitude : tout dépendra du marché et de la volonté des vignerons. Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry, Montagny produisent de bons vins blancs et rouges fins, friands, fruités, à boire dans leur jeunesse, à l'exception de certaines cuvées amples qui se révèlent après un vieillissement d'une dizaine d'années. Quelques vins issus des meilleurs terroirs travaillés par les vignerons les plus talentueux atteignent voire dépassent le niveau des appellations villages ou des premiers crus de la Côte de Beaune. Leur prix de vente moins élevé interdit néanmoins pour l'heure à la plupart des viticulteurs de se tourner vers la très haute qualité et de commencer par produire bien en dessous des rendements plafonds qui sont, par exemple, de 56 hl/ha pour les premiers crus rouges de Givry, 62 pour les blancs ; 58 et 64 en appellation village, ce qui est excessif. Comme à Mâcon, certains se sont engagés résolument dans cette voie et ont commencé à étonner la critique et les amateurs : le domaine Joblot à Givry (Clos du Cellier aux Moines), François Lumpp ou le domaine du Clos Salomon mené par Ludovic du Gardin et Fabrice Perrotto, à Givry, Vincent Dureuil ou Paul et Marie Jacqueson à Rully, François Raquillet, le château de Chamirey ou Bruno Lorenzon à Mercurey, sans oublier Aubert et Pamela de Villaine qui ont ressuscité le bouzeron, issu de l'aligoté, et produisent aussi de jolis rouges de plaisir, avec l'aide de leur neveu Pierre de Benoist.

Chambertin

C’est dans la partie inférieure du gracieux épaulement de la Côte de Nuits, entre Gevrey-Chambertin et Morey-Saint-Denis, que se dorent au soleil levant les 88,39 ha des neuf grands crus du Chambertin et de ses nobles compagnons adoubés en 1937 par l’INAO (Chapelle, Charmes, Griotte, Latricières, Mazis, Mazoyères, Ruchottes, tous suivis du nom de Chambertin, et Clos de Bèze qui, lui, en est précédé). Gaston Roupnel y possédait quelques vignes et en était tombé amoureux ; il se laissait aller à son penchant lyrique en décrivant les vins sensuels qui en proviennent : « Là s’achève toute chose et se réalise un génie complet. Là se fixe dans la générosité d’une ardente chair liquide et sous l’écarlate pourpre impérial, ce parfum de roses écloses à l’aube. » De fait, l’équilibre des parties pierreuses calcaires et argileuses fines du sol est idéal pour le pinot, de même que le climat, ni trop chaud ni surtout trop froid comme il peut l’être dans la combe Lavaux, au-dessus de l’église de Gevrey.

On cultive la vigne à Gevrey depuis l’Antiquité, mais il est maintenant à peu près certain que, il y a deux mille ans, aucun cep n’était planté sur le coteau. Rappelons une évidence : les sols en pente sont plus difficiles à travailler. Si les paysans peuvent les éviter, ils s’en réjouissent. En revanche, les sols de l’escarpement de faille de la Côte-d’Or sont bien drainés, et l’on sait aujourd’hui que l’enfoncement des racines qui est ainsi permis présente un grand intérêt si l’on veut élaborer des vins de qualité issus de petits rendements. Et surtout, dans une région comme la Bourgogne, située au nord de l’aire de culture de *Vitis vinifera*, les pentes exposées à l’est et au midi permettent une concentration de la chaleur très bénéfique. Ce facteur

n'était nullement nécessaire à l'époque romaine dont le climat est demeuré tiède au moins jusqu'au milieu du IIIe siècle ap. J.-C. qui marque un net refroidissement, lequel durera pendant toute la période des invasions jusqu'aux douceurs de l'an mil. L'englacement du Rhin tous les hivers a, d'ailleurs, facilité la pénétration des tribus barbares dans l'Empire romain et donc l'arrivée des Burgondes dans la cité gallo-romaine des Éduens.

Récemment, à l'occasion de travaux liés à la construction d'un nouveau lotissement dans la plaine de Gevrey, hélas déjà bien abîmée par trop d'aménagements sans grâce, les émouvantes traces d'une vigne romaine ont été mises au jour et analysées sous la houlette de Jean-Pierre Garcia, géologue et archéologue de talent à l'université de Bourgogne. Trois cents fosses rectangulaires d'environ 0,5 m^2, distantes d'environ 1 m, dans des rangs eux-mêmes espacés d'environ 3 m, ont été repérées et fouillées. Ces distances sont toutes des multiples du pied romain (29,6 cm). Chaque fosse est partagée en deux petits compartiments séparés par quelques pierres, ce qui correspond très exactement aux recommandations des agronomes romains Pline l'Ancien et Columelle et ce qui démontre le sérieux avec lequel la Bourgogne est devenue viticole à cette époque. D'autres analyses et datations effectuées dans diverses vignes des grands crus actuels de la Côte de Nuits révèlent que les plantations n'y sont pas antérieures au Moyen Âge et qu'elles s'étalent tout au long des siècles de ce dernier, dès le VIIe en ce qui concerne le Clos de Bèze, par exemple. L'abbaye qui plante celui-ci à partir de 640 le conserve jusqu'à un revers de fortune qui l'oblige à le céder aux chanoines de Langres en 1219. Par bonheur, les pionniers du coteau ont petit à petit découvert que, outre les avantages climatiques, ils pouvaient améliorer la qualité des vins grâce à celle des sols.

Le chambertin et son cortège de grands crus offrent quelques-unes des expressions les plus puissantes et les plus fines à la fois du pinot noir en Bourgogne, donc du pinot noir tout court, surtout dans les années fastes, bien entendu. Comme tous les grands vins, il a besoin de temps pour assouplir ses tannins et se révéler. Les grands vignerons ont à cœur d'élaborer uniquement des vins de garde qui dévoilent leurs charmes au terme de deux ou trois décennies en bouteilles dans la fraîcheur d'une cave profonde, comme il n'en manque pas à Gevrey. La longue garde implique de disposer de bonnes bouteilles sombres,

de bons bouchons et, cela va de soi, de vins sains et stables, très légèrement protégés par un peu de soufre. Ces savoir-faire seront maîtrisés dans le courant du XVIIIe siècle, et dans la cave de Versailles sous Louis XVI, en 1783 reposent, entre autres trésors, 185 bouteilles de chambertin 1774, aux côtés de 655 bouteilles de clos-de-vougeot du même millésime achetées aux moines de Cîteaux.

Jefferson qui traverse le vignoble les 7 et 8 mars 1787 goûte tous les grands crus et les décrit. Pour lui, le chambertin est l'un des plus corsés et délicats : « les meilleurs vins, en rouge comme en blanc, sont produits aux deux extrémités de la ligne de côtes, à savoir : Chambertin d'une part et Montrachet de l'autre ». Il ne cite pas la Romanée-Conti, tout simplement parce que le vin n'est pas dans le commerce, il est exclusivement réservé à la table de son propriétaire, le dernier prince de Conti, Louis-François-Joseph de Bourbon. Les vertus du climat sont bien sûr pour quelque chose dans cette élévation au zénith de la hiérarchie bourguignonne des deux grands crus, mais aussi les exigences de propriétaires de qualité, comme l'affirme l'amateur éclairé et perspicace qu'est Jefferson : « On prétend que les vignobles adjacents produisent des vins de qualité semblable mais, appartenant à d'obscurs anonymes, ils ne se sont pas faits de noms et se vendent par conséquent au prix des vins ordinaires. » Parfaitement vérifiable dans tous les vignobles de la planète et à toutes les époques, cette idée qui est centrale dans l'œuvre de Roger Dion continue à chiffonner les vignerons, les négociants en vin, les œnologues, les œnophiles et les critiques. Ils ont grand tort, même si les propriétaires croient naïvement préserver ainsi leur capital foncier, mais qu'y faire ? Ils ont oublié que, entre le phylloxéra et les années 1960, leurs prédécesseurs n'arrivaient pas à joindre les deux bouts, même avec leurs grands crus, alors qu'aujourd'hui toute bouteille prestigieuse de Bourgogne est vendue avant même les vendanges.

À la fin de l'Ancien Régime, le chambertin est donc considéré unanimement comme l'un des meilleurs vins de Bourgogne, sinon le meilleur. C'est Napoléon qui va lui conférer une notoriété encore plus grande puisqu'il passe pour ne rien boire d'autre. Dont acte ! Plusieurs sources font état de cette préférence. Ce que l'on oublie, c'est que Napoléon, comme tout le monde à son époque et longtemps encore après lui, ne buvait pas de vin pur, même le champagne qui, si on l'additionne d'eau et de glace perd toutes les bulles qu'il a été si

difficile de créer et qu'il appelait sa limonade, ce qui ne le grandit pas. Trempez un chambertin d'âge vénérable d'une égale proportion d'eau glacée, ce sera une boisson vaguement agréable et rafraîchissante, mais aucunement un feu d'artifice des fragrances et des nobles saveurs de sous-bois giboyeux qui signent le vin « pur ». Ajoutez-y de la glace conservée depuis l'hiver précédent dans des glacières, vous tuerez les derniers vestiges du lieu de sa naissance et des arômes tertiaires qui le subliment et, pour ne rien arranger, vous y ajouterez un léger parfum de vase venu de l'étang sur lequel la glace aura été cassée l'hiver précédent. Il n'y a que pendant la campagne de Russie que cet adjuvant s'est révélé inutile. Notre grand napoléonologue et napoléonophile Jean Tulard, qui heureusement ne tombe jamais dans la napoléonolâtrie, a essayé le mélange, mais sans y trouver de plaisir. Il évoque une boisson de postillon. L'Empereur l'aimait, et le peu qu'il en buvait le réjouissait. Pour ajouter à la tristesse de son exil à Sainte-Hélène, il fut contraint d'y boire du vin de Madère, de Constance en Afrique du Sud et même de Bordeaux, non que ceux-ci fussent médiocres – loin de là –, mais il n'y était pas habitué.

À courte distance de Gevrey-Chambertin, les dévôts de Napoléon ne manquent pas d'aller se recueillir à Fixin, dans la maison qui a appartenu au grognard Claude Noisot qui avait accompagné l'Empereur à l'île d'Elbe. Celui-ci a installé au fond de son parc planté de pins laricio, évocation de la Corse, un grand bronze de Rude appelé couramment « Le réveil de Napoléon », mais dont l'intitulé exact est *Napoléon s'éveillant à l'immortalité*. La scène représentée ne laisse pas d'étonner, et Napoléon III, qui était venu la voir, ne l'appréciait guère. L'Empereur a les yeux clos, ce qui est curieux pour quelqu'un qui s'éveille… Sa tête et son buste émergent d'un drap étrangement enroulé. Il est tout habillé avec sa redingote à épaulettes, vêtement peu confortable pour dormir. Il est coiffé d'une imposante couronne de lauriers. Sous le drap, on distingue son bras gauche, mais aussi un renflement au milieu du corps sur lequel on se perd en conjectures anatomiques. Quant à l'aigle couché à ses pieds, il semble plutôt mal en point et en train d'expirer dans le climat délétère de Sainte-Hélène. Noisot avait souhaité se faire enterrer debout, sabre au clair, devant l'impériale statue. La dureté de la roche n'a pas permis d'exaucer son vœu. Il repose donc couché, comme tout le monde.

Jamais on n'a bu d'aussi bon vin qu'en ce début de XXIe siècle, et il

y a de fortes chances qu'à Gevrey-Chambertin comme ailleurs des progrès soient encore à venir dans le registre de la personnalité et ceux de la complexité et de la finesse, pour peu que l'on ne culpabilise pas les amateurs de vin comme s'ils prenaient autant de risques en s'en délectant que les addictifs du tabac ou des drogues douces ou dures.

Le chambertin est désormais juché sur un piédestal et, sauf crise économique mondiale et abandon par les vignerons de leur tension vers l'excellence, il n'est pas près d'en redescendre. Nombre de noces et banquets du XIX^e^ et de la première moitié du XX^e^ siècle le placent en majesté avec le pâté chaud de bécasses ou le rôti. C'est ainsi qu'il est servi le 7 juin 1867 dans le millésime 1846 aux trois empereurs (Guillaume I^er^, Alexandre II, le tsarévitch, et Bismarck) qui dînent ensemble au Café Anglais du boulevard des Italiens. Jean-François Bazin, qui vit pratiquement sur le terroir du grand cru, chante dans ses écrits les louanges de l'improbable coq au chambertin. La recette est absente du Contour (*Le Cuisinier bourguignon*, 1891) comme de tous les livres de cuisine. Honnêtement, il est vrai que les grands vins sont des créatures fragiles qu'il ne faut servir ni trop froids ni trop chambrés. Alors, les cuire est absurde, voire sacrilège. À moins que l'on ne dispose de la lie du fond d'une barrique qui vient d'être soutirée. Si ce plat fait rêver, c'est parce qu'il associe le mâle chef de basse-cour au plus viril des bourgognes et à l'empereur des Français glorifiant tous ensemble la nation française qui se reconnaît volontiers dans un coq dressé sur ses ergots. Si l'on décide de le réaliser, même adapté, il convient de faire mariner les morceaux pendant deux jours dans le vin et de disposer du sang de la bête (additionné d'un filet de vinaigre pour éviter la coagulation) afin de lier la sauce. Les croûtons ailés et le semis de persil finement haché sont indispensables au moment de le servir. Olivier Walch, le chef des cuisines du château du Clos de Vougeot, en est un interprète fidèle.

Bien des vignerons présents sur les terroirs de Gevrey-Chambertin jouent dans la cour des grands. Évoquons Philippe Charlopin, l'arsouille, Jean-Louis Trapet, le doux, Laurence et Arnaud Mortet qui ont repris le flambeau après le triste départ de Denis, Jack Confuron-Cotetidot, David Duband, Bernard Dugat-Py, Éric Rousseau, Bruno Clair, Claude Dugat et tant d'autres dont le monde entier s'arrache les rares bouteilles. En 2012, le château de Gevrey-Chambertin, ancienne

propriété des abbés de Cluny, une bâtisse médiévale remaniée à plusieurs reprises, s'est trouvé à vendre après le décès de sa propriétaire Geneviève Masson qui le faisait visiter habillée en tenue du XV^e^ siècle, coiffée d'un hennin, et tentait ensuite de vendre très cher ses vins dont on ne dira charitablement rien. Le petit domaine viticole de 2,25 ha attaché à la propriété ne brillait peut-être pas, mais il avait un nom faisant de lui une icône. Un fou des vins de Bourgogne, M. Louis Ng Chi Sing, propriétaire de casinos à Macao, a mis 8 millions d'euros sur la table pour l'acquérir. Scandale sur la Côte, comme on peut s'en douter. C'est pourtant une habitude ancienne à Bordeaux, en Champagne, à Cognac ou en Provence, mais on avait l'habitude ici de rester entre soi. Comme l'a écrit Denis Saverot, le rédacteur en chef de *La Revue du vin de France* dans *Le Monde* : « le sommet de la qualité française fait plus que jamais rêver le reste du monde, ce qui est tout de même une bonne chose. […] En rachetant le château de Gevrey-Chambertin, les Chinois vont renforcer la notoriété de ce grand cru auprès de plus d'un milliard de nouveaux consommateurs potentiels, ce qui est bon pour la Bourgogne et pour la France ». C'est évidemment moins bon pour les amateurs français, mais la messe est déjà dite : les très grands vins de France sont presque intégralement bus à l'étranger, de même que les joyaux de la place Vendôme sont portés sous toutes les latitudes, sauf en France. Le nouveau propriétaire chinois ne transportera d'ailleurs ni le château ni les vignes dans l'empire du Milieu, et il sait bien qu'il ne peut obtenir ce qu'il veut, c'est-à-dire du très bon vin, qu'en s'appuyant sur le talent d'un grand vigneron : il a demandé à Éric Rousseau de l'aider, sûr que lui saura tirer le meilleur parti de cette cinquantaine d'ouvrées.

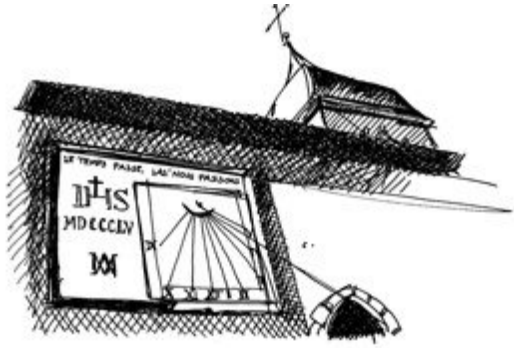
Chambolle-Musigny

Chambolle est l'un des plus adorables villages de la Côte de Nuits. La terre y est si apte à porter de grands vins que les maisons se sont blotties autour d'une très belle église, au fond d'un vallon qui se poursuit par une combe étroite, au lieu de s'étaler à mi-pente, au soleil, comme bien d'autres qui occupent la place de premiers ou de grands crus, à Morey-Saint-Denis, par exemple. Du coup, le village est au frais, ce qui le rend particulièrement agréable pendant les chaleurs de l'été qui peuvent être caniculaires sur la Côte, mais peu ensoleillé

en hiver.

Le climat des Musigny dont le nom a été accolé au vieux toponyme gaulois *cambo*, qui veut dire courbe, à l'image des venelles de Chambolle, occupe le flanc méridional de la colline qui domine celui-ci. Étendu sur une dizaine d'hectares, c'est l'un des plus nobles terroirs de la Côte de Nuits et, pour les géographes et amateurs de paysages viticoles, l'un des plus admirables car il permet d'embrasser le Clos de Vougeot et son château en totalité et, au-delà, la vue porte sur tout le sud de la Côte-d'Or, la forêt de Cîteaux, la plaine de la Saône et, les jours de temps clair hivernal, le Jura, le Mont-Blanc et toute la chaîne des Alpes. Et quel vin ! Une pièce d'orfèvrerie d'une exquise délicatesse ou, comme le dit Jean-François Bazin, « un pur coup d'archet ». Gaston Roupnel, quant à lui, estime que sa « délicatesse suprême ignore la violence et sait voiler la vigueur. Savourez-le avec recueillement !… écrit-il Respirez sur lui l'odeur du jardin mouillé !… La rose et la violette sous la rosée du matin ! » Plusieurs vignerons interprètent avec panache les grands climats de Chambolle que sont Les Musigny, Les Bonnes Mares, Les Amoureuses, Les Cras, Les Charmes, La Combe d'Orveau. Citons Jacques-Frédéric Mugnier, Christophe Roumier, le domaine de La Vougeraie, la baronne de Ladoucette au domaine de Vogüé.

Et puis Chambolle-Musigny possède d'autres atouts pour accueillir ses visiteurs : un hôtel de charme et deux restaurants très fréquentables, chaleureux et abordables. Au Chambolle, c'est escargots, coq au vin, œufs en meurette et crème brûlée à l'anis de Flavigny à foison. L'église possède un clocher dans lequel est installée une cloche du XVI^e^ siècle au son joyeux et qui est couvert d'une toiture qui se rapproche curieusement du style franc-comtois (peut-être un architecte venu de là-bas ?), comme Notre-Dame de Beaune. D'étonnantes fresques en grisaille ont été peintes sur ses murs à la Renaissance.



Dernière curiosité, un cadran solaire a été placé sur la façade en 1855 avec un message sibyllin, peut-être adressé aux Bordelais, très attachés à cette date qui est celle du classement de leurs grands crus : « Le temps passe… las/nous passons » ! Non, je plaisante.

Chardonnay

Le cépage roi des grands bourgognes blancs est le chardonnay, né des amours du pinot noir et du gouais, comme le révèle son ADN. Il tire son nom (également orthographié jadis cherdenet, chardonnet, chardenay) du village éponyme du Mâconnais, sans doute baptisé du nom d'un Gaulois appelé Cardo, mais il ne le porte que depuis les années 1685-1690. Encore sera-t-il jusqu'à la fin du XIX^e^ siècle confondu avec le pinot blanc. Comme son géniteur le pinot noir, il est capable de muter, et l'on voit parfois des plants virer spontanément en chardonnay rosé ou en chardonnay musqué.

Sur les terrains calcaires ou de marnes blanches bien exposés, il donne le meilleur de lui-même. C'est en montrachet, en corton-charlemagne, dans les premiers crus de Meursault, dans certains climats des premiers crus de Beaune qu'il concentre des fragrances de bouton d'or, de tubéreuse, de brioche grillée, de beurre frais, de noisette, de miel (goûtez le beaune-clos-des-mouches blanc), d'agrumes mûrs, de pêche blanche, de melon, parfois de cuir blond. Il y acquiert une finesse, une ampleur, une complexité et une longueur en bouche à nulles autres pareilles, avec de la rondeur et du gras. Il n'a jamais la lourdeur entêtante qui l'accable dans les régions méditerranéennes ou subtropicales et qui plaît tant aux débutants,

surtout lorsque le vin a effectué un passage en bois neuf ou, pire, a subi une aromatisation aux copeaux de chêne qui lui confèrent un goût vulgaire d'extrait synthétique de vanille. Les bonnes années, le chardonnay donne aussi de très beaux vins de garde à Savigny-lès-Beaune, à Pernand-Vergelesses, à Saint-Aubin ou à Saint-Romain, ainsi que dans les Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits.

Sur les calcaires kimméridgiens à huîtres fossiles du Chablisien, il développe une personnalité très différente dont les notes citronnées, la noble acidité, la tension et la minéralité sont les principales caractéristiques, toujours associées à la longueur et au gras dans les premiers et les grands crus des meilleurs vignerons.

En Côte chalonnaise et en Mâconnais, il peut donner des vins séduisants, mais jamais aussi majestueux qu'en Côte de Beaune. On ne m'enlèvera pas de l'idée que les rendements plus élevés en sont la cause et qu'on ne peut parvenir à la finesse à 70 ou 75 hl/ha. Il suffit pour s'en convaincre de goûter les mâcon, pouilly-fuissé ou saint-véran de Jean-Marie Guffens ou des frères Bret, des vignerons qui savent brider leurs vignes et pratiquent des méthodes côte-d'oriennes. Le Mâconnais est la Belle au bois dormant du vignoble bourguignon.

Charolais

Le nom de cette région peu passagère, nichée aux confins méridionaux de la Bourgogne, fait immanquablement penser aux taureaux phénoménaux de la race qui porte son nom et que leurs propriétaires viennent exhiber chaque hiver au Salon de l'agriculture de Paris. Je revois Cadeau, champion du concours 2013, conduit par ses cornacs et dompteurs Jean-Pierre Bénas et Damien Lemière, de Dompierre-les-Ormes en Saône-et-Loire, un reproducteur qu'on n'a pas très envie de croiser au coin d'un bois. Imaginez environ vingt fois Schwarzenegger sur quatre pattes, le front bas, les naseaux fumants. Ne vous fiez pas à son pelage frisoté comme celui d'un mouton : c'est une coquetterie de bête à concours. 1 765 kg de pur muscle, une viande fine, tendre et juteuse dit son pedigree, une libido assez vigoureuse pour engendrer chaque année des dizaines de veaux parfaits et naissant tout seuls, sans césarienne. Quand je dis libido, façon de parler, puisqu'on a beau dire, un inséminateur et son matériel aussi peu érotique que possible ne remplaceront jamais une jolie vache aux longs cils retroussés, séduite et troussée sur l'herbe

fraîche d'un pré ! En tout cas, on a de la branche dans la famille puisque Ungaro, le papa de Cadeau, avait atteint naguère 1 742 kg. Il a connu une belle fin : en entrecôte et en bourguignon, ce qui est le destin de tous les bœufs de race charolaise, présents aujourd'hui dans plus de soixante-dix pays.

L'une des chansons les plus populaires du Lyonnais Pierre Dupont date de 1845 et s'intitule sobrement « Les bœufs ». Elle demeure dans les mémoires, mais n'est plus guère chantée, d'abord parce que l'on ne chante plus à la fin des banquets et, surtout, en raison de son machisme aggravé :

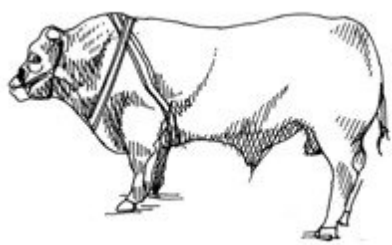
> J'ai deux grands bœufs dans mon étable
> Deux grands bœufs blancs marqués de roux
> La charrue est en bois d'érable
> L'aiguillon en branche de houx
> […]
> S'il me fallait les vendre
> J'aimerais mieux me pendre ;
> J'aime Jeanne ma femme, eh bien ! J'aimerais mieux
> La voir mourir, que voir mourir mes bœufs.

Dupont évoquait des bœufs de labour, à une époque où l'on mangeait encore très peu de « viande douce », c'est-à-dire de viande fraîche achetée chez le boucher, très périssable avant les glacières, d'où son prix élevé, une rareté réservée aux jours de fête ou aux bourgeois. Il évoque aussi des bœufs blancs, mais pas parfaitement blancs et qui n'étaient donc pas des charolais de pure race. En patois local, on appelle bigeot un bovin légèrement roux.

Le Charolais n'est définitivement français que depuis 1761 seulement. Auparavant, c'était un comté enclavé qui a successivement été autrichien, espagnol, puis qui était devenu l'apanage direct des Condé avant d'être vendu au roi de France et de perdre alors l'une de ses fiertés : ses États, indépendants de ceux de Bourgogne. Son rattachement au royaume et à la Bourgogne a sans doute affaibli son identité mais lui a ménagé un désenclavement certain. C'est peu auparavant que la race bovine charolaise a été sélectionnée, dans la vallée de l'Arconce, en vue de satisfaire le proche marché lyonnais de la viande, lequel était déjà lié à la région puisque la foire aux bestiaux

de Saint-Christophe-en-Brionnais remonte au XV^e^ siècle.

Au XIX^e^ siècle, ce sera Paris qui découvrira la délicatesse de cette viande. La tradition veut que le premier troupeau ayant marché jusqu'à Paris soit parti en 1747 des prairies d'embouche de Chaumont à Oyé dans le Brionnais. La postérité a retenu le nom de l'audacieux marchand-fermier qui s'est lancé dans cette expédition lointaine et qui passe pour être le père de la race charolaise : Émiland Mathieu, un prénom bien rare pour un nom de famille courant. Le déplacement a duré plus de deux semaines et n'a été rendu possible que grâce à l'amélioration des routes de poste sous Louis XV. L'histoire ne dit pas si Mathieu voyageait avec des charrettes de foin pour nourrir ses bestiaux, s'il en a acheté ici ou là en passant ou s'il faisait affaire avec les propriétaires de prés riverains. En tout cas, la viande a rencontré le succès à Paris, et la filière s'est organisée. Petit à petit les monts du Charolais se sont partagés entre leurs hautes terres d'arènes granitiques vouées à l'élevage naisseur, comme ensuite le Morvan, et leurs fonds de vallée argileux aux gras et verts pâturages voués à l'embouche.



La race charolaise semble être une branche de la race pie-rouge très commune en Europe. Elle s'affirme dans le courant du XIX^e^ siècle comme l'une des meilleures races à viande de France, classée au premier rang lors de l'Exposition universelle de 1867 qui la nomme alors « charolaise-nivernaise », preuve que sa notoriété s'est déjà étendue au-delà des environs de Charolles. Aucun mystère à cela : le Nivernais voyait passer les troupeaux et possède aussi dans ses régions basses de belles prairies d'embouche. Le registre généalogique (*herd-book*) date de 1864 ; il est dû à Charles de Bouillé, propriétaire en Nivernais qui est pionnier dans la diffusion de la race hors de son

terroir d'origine et à l'étranger. Aujourd'hui, les charolais les plus estimés sont ceux dits de Charolles, de purs Bourguignons charollais (avec deux *l*, attention !) qui jouissent d'une AOP depuis 2010.

La viande des bêtes de cette race correspond aussi au changement des habitudes alimentaires citadines. À la fin du XIX^e^ siècle, on commence à dédaigner en ville le pot-au-feu, les braisés, les daubes et les estouffades qui mijotent longuement, pour se tourner vers des viandes moins grasses, mais néanmoins tendres, à rôtir ou à griller. Jacques Perret qui était né à Trappes en 1901 – autant dire à la campagne – regrettait le déclin du bœuf bourguignon. On peut lire ce passage d'anthologie dans *Cheveux sur la soupe*, publié en 1954 : « Étant admis que tout se tient par quelque bout dans l'évolution des mœurs, la disparition d'un tel plat de la table française n'est pas une question oiseuse. Que l'auroch en daube ou le renne à la ravigote soient tombés en désuétude, la chose est bientôt expliquée, mais le bœuf, lui, est toujours là, solidement acclimaté, bien vivant, taxé avec soin, protégé par les lois, entouré de l'affection de tout un peuple. De même pour le vin dont on fait les sauces. Et pourtant le bourguignon n'a plus la faveur. Nous en sommes à la grillade. D'aucuns prétendent avec mélancolie qu'ici encore nous subissons l'influence du monde anglo-saxon qui fit prévaloir chez nous le beefsteack ; et j'ai beau écrire biftèque, l'engouement pour cette nourriture expéditive et rudimentaire n'en fait pas moins le désespoir des chefs consciencieux. J'accorde qu'il est triste en effet de voir aujourd'hui les Français dans toutes les classes de la société, entre midi et deux heures, occupés simultanément à se nourrir de biftèque et des mémoires de Churchill ; mais il y a aussi la vie qui va trop vite pour laisser à quoi que ce soit le temps de mijoter. L'orthographe, par exemple, nous sera bientôt servie saignante comme le chateaubriand, et la belle peinture est un chef-d'œuvre minute comme l'entrecôte[1]. » Que dirait-il de notre temps qui a remplacé le biftèque par un hachis fourré dans un petit pain rond, mou et sucré, noyé dans la mayonnaise aigre-douceâtre et arrosé d'une pharmacopée marronnasse et gazeuse ?

Heureusement, dans un bœuf – un « bu », comme on dit là-bas – il y a des morceaux à griller, à rôtir et à mijoter longuement, ce qui permet de varier ses plaisirs. La règle de base est de ne consommer, quelle que soit la recette, que des viandes convenablement rassises, de deux à quatre semaines à 2° ou 3°. Ensuite, l'art du grillardin ou du

rôtisseur tient à la température de sa poêle ou de son four, à la rapidité de la cuisson et au repos de la viande saisie avant sa découpe. En Bourgogne, la sauce idéale, dite bareuzai, est l'interprétation locale de celle que l'on nomme à Paris « marchand de vin ». Elle réclame des échalotes, des champignons, des mousserons de préférence, du fond de veau, du vin ou de la lie de vin, de la moutarde, l'ensemble bien réduit. Elle est montée au beurre et assaisonnée au dernier moment de persil, de ciboulette et d'estragon ; le concentré de tomate est déconseillé car de saveur trop exogène. Pour ce qui est des plats cuisinés, toute la Bourgogne voue un vrai culte au bœuf dit bourguignon, mais il y a autant de recettes que de cuisiniers. D'aucuns font mariner la viande au vin et au marc auparavant, comme Bernard Loiseau le recommandait ; d'autres non. La cuisson se réalise à petit feu pendant trois à quatre heures avec des carottes, des oignons, de l'ail, un bouquet garni, une crosse de veau et, à la fin, des lardons et des champignons. On peut ajouter un pied de veau ou une queue tronçonnée, ce qui permet d'obtenir une belle sauce liée sans songer à la farine en début de préparation. Le bourguignon, comme tous les plats en sauce, est bien meilleur réchauffé. Un bon vin rouge corsé ou de la lie conviennent pour la préparation, mais de nobles flacons s'imposent sur la table.

Pour voir aujourd'hui des charolais, beaucoup de charolais, il faut se rendre un mercredi à Saint-Christophe-en-Brionnais où se tient l'un des plus importants marchés aux gros bovins de France : un bon millier de bêtes vendues à chaque marché, plus des trois quarts au cadran, le reste de gré à gré ; c'est là où l'on entend parler les dernières bribes de dialecte charolais et où l'on a l'impression d'un retour au XX^{e} siècle, puisque l'on négocie et l'on tope encore en francs. 60 000 bêtes ont été vendues en 2013 pour une valeur de 50 à 60 millions d'euros, soit en moyenne 1 000 euros l'animal sur pied. Mais si l'on veut voir les bêtes en liberté et admirer le plus beau paysage bovin qui soit, il suffit de prendre le TGV Paris-Lyon et de regarder par la fenêtre au moment où l'on quitte les forêts morvandelles et avant de parvenir aux collines dorées du Mâconnais : on traverse les vertes prairies du bocage autunois et nord-charolais qui sont toute l'année – car il neige peu – fleuries de placides et grands bœufs blancs qui se préparent sans le moindre stress à combler vos appétits. Comme les poulets pour être de Bresse ont besoin de 10 m^2

de parcours chacun, les plus délectables des bœufs blancs, ceux de Charolles, ont besoin de 0,5 ha pour bénéficier de l'AOP. On aime ses aises en Bourgogne : les Bourguignons de l'espèce humaine, quant à eux, disposent chacun en moyenne de 5 ha pour vivre.

Cîteaux

Plus encore qu'à Cluny, on éprouve un sentiment de désolation à Cîteaux dont il ne reste de l'immense abbaye que quelques bâtiments tardifs rendant compte avec peine d'une aventure religieuse qui a tellement contribué à construire la France et l'Europe, tant sur le plan matériel, économique et technique, qu'artistique, intellectuel et spirituel. Certes, ici ce ne sont que d'efficaces récupérateurs de matériaux de construction qui ont agi et non pas, comme sur la façade de Notre-Dame à Dijon, des idéologues barbares et résolus. Le résultat est le même. Cîteaux n'a pas eu assez longtemps la chance de Fontenay ou du Mont-Saint-Michel d'être détourné de sa fonction pour connaître une nouvelle vie qui aurait permis la sauvegarde de ses bâtiments, ni celle des cathédrales, basiliques et églises auxquelles la majorité des Français sont demeurés attachés afin d'y pratiquer leur religion, alors même que celle-ci était mal vue. Comme tant d'abbayes, une fois les moines dispersés et les biens fonciers vendus, l'immense édifice conventuel n'ayant tenté aucune administration ni aucun manufacturier, en dehors d'un sucrier qui a provisoirement utilisé l'un des bâtiments, seul un vendeur de matériaux de construction pouvait tirer profit des montagnes de pierres de taille, tuiles et ardoises, ferronneries et boiseries qu'il représentait. Il y en avait tant que les acheteurs manquaient. Le buffet d'orgue de l'église abbatiale, datant du milieu du XVI^e^ siècle et dû au talent de Jean XI Loisier, a fini en bois de chauffage, et l'étain des tuyaux a été fondu.

Il n'y a pas d'excuses, mais il y a des raisons à ce vandalisme. L'Église, comme la noblesse, le roi le premier, n'avaient pas compris que des réformes s'imposaient, dans le domaine fiscal, par exemple, comme l'Église orthodoxe grecque aujourd'hui, d'ailleurs. Vauban n'avait pas été écouté. Par ailleurs, une partie de la société française, y compris de l'élite, était déchristianisée, et le clergé régulier comme séculier profitait douillettement de sa situation sans plus vivre d'une foi ardente, de celle qui déplace les montagnes, comme lors de la fondation de Cîteaux. Les temps modernes avaient beaucoup affadi l'idéal cistercien, et nombre d'abbés commanditaires se contentaient de percevoir les immenses bénéfices de leurs abbayes sans jamais y mettre les pieds, sans jamais diriger la prière des moines ni leurs chapitres. Les moines eux-mêmes ne se courbaient plus guère sur leur houe comme aux premiers siècles de leur ordre, abandonnant les tâches agricoles à leurs convers et surtout à leurs fermiers, faute de pourvoir recruter désormais assez des premiers. La destruction de cet héritage de pierre qui n'était plus considéré à la fin du XVIII^e^ siècle comme un patrimoine vénéré était-elle pour autant nécessaire et fondatrice d'une ère nouvelle ? Certes non, mais il en fut ainsi, comme de tout ce qui n'a plus d'utilité et surtout ce qui a cessé de parler aux imaginations et aux cœurs.

Les premiers coups de pioche du printemps 1791 mettent pour un siècle un terme à une aventure commencée sept siècles plus tôt, le 21 mars 1098, jour de la Saint-Benoît qui coïncide cette année-là avec le dimanche des Rameaux. Tout un symbole pour la naissance d'une nouvelle abbaye dont le fondateur, le futur saint Robert de Molesme, muni d'une autorisation de l'archevêque de Lyon, légat du pape, veut renouer avec l'idéal de pauvreté inscrit dans la règle de saint Benoît de Nursie et qu'il juge trahi par nombre de monastères, parmi lesquels Cluny. Vingt et un moines de l'abbaye de Molesme l'accompagnent pour prendre possession de ce désert forestier et marécageux, envahi de roseaux (les cistels qui ont donné leur nom au lieu), donné par le duc Eudes I^er^ de Bourgogne qui aide beaucoup l'abbaye naissante. Certes, c'est un « désert » au sens biblique du terme, habité seulement de quelques serfs qui y survivent dans la peine, mais l'emplacement n'est pas fortuit pour autant. Dijon et Chalon sont tout près, un coteau propice à la viticulture aussi et, su tout, passe à quelques kilomètres la plus importante route de l'Ouest européen, l'antique voie romaine

Lyon-Trèves. Plus tard, ce sera la route Dijon-Beaune-Chalon longeant la Côte qui jouera ce rôle, et aujourd'hui c'est l'autoroute A6-A31, mais prenez une carte topographique et observez à l'ouest de la forêt domaniale de Cîteaux le tracé de la rue principale du village de Saint-Bernard. Il est dans l'exact prolongement de celui de la rue principale d'Argilly et de Grosbois. En les joignant, on suit tantôt une route départementale, tantôt un chemin rural ou une limite de forêt et d'espace cultivé. On ne peut plus emprunter cette voie romaine majeure autrement qu'à pied, mais elle est une ornière paysagère indélébile. Même mal entretenue, à la fin du XIe siècle, il est probable qu'elle était encore parcourue par les cavaliers et les charrois et que Cîteaux reçut, grâce à elle, la visite de tous les puissants d'Europe en route vers Rome ou vers Jérusalem, mais aussi de tous les moines, les pèlerins, les marchands. Outre son projet novateur, c'est ce qui explique le développement et le rayonnement de Cîteaux et, par voie de conséquence, l'accumulation des donations dont elle bénéficia pendant des siècles, au point de devenir l'une des plus puissantes abbayes de toute l'Europe.

Mais revenons au printemps 1098 : les moines polyvalents défrichent, drainent, cultivent, construisent en faisant venir de bonnes pierres des carrières de la Côte vineuse. Ils se consacrent aussi à la copie des textes saints et à l'enluminure et, surtout, ils prient silencieusement, méditent et chantent ensemble la gloire de Dieu. La vie qu'ils ont choisie est rude. Pierre Aubé la décrit ainsi : « Pauvre, le moine de Cîteaux l'est par essence. […] La nuit, au dortoir, une paillasse et un oreiller garni de paille. Six heures de sommeil tout habillé, cette activité louche qui a toujours eu mauvaise réputation. Une toilette sommaire : la figure, les mains et, le samedi, les pieds. Le linge est très rarement lavé. On se rase sept fois par an. L'usage du peigne est prohibé… Deux repas silencieux, qui scandent la journée selon les saisons. La nourriture est simple. "Deux mets cuits", des légumes frais, le pain, le sel et l'eau, quelques fruits. Ni viande ni poisson. Si l'on se méfie du vin […], un certain scrupule à décider du régime de travailleurs et quelques égards dus "au tempérament des faibles" conduisent à en tolérer la consommation […] d'une hémine par jour. […] Pendant les périodes de jeûne, un seul repas, juste avant le coucher du soleil. » La première abbatiale est consacrée en 1106. Puis en 1113, alors qu'un Anglais, Étienne Harding, l'un des

fondateurs, en est devenu l'énergique père abbé, Bernard de Fontaine, ses frères et ses compagnons rejoignent le monastère. C'est lui qui va accélérer le mouvement d'essaimage de l'ordre déjà amorcé avant lui. 742 monastères seront bâtis sur le modèle cistercien dans un territoire allant de l'Irlande à l'Estonie et de la Suède à la Sicile et au Portugal, et même à la Palestine. Ce sont là les racines chrétiennes de l'Europe qui ont été tues par les poltrons qui ont rédigé la constitution de notre Union, mais qu'importe les mots et les silences : elles ont porté leurs fruits, et le négationnisme historique n'a jamais duré très longtemps.

Ensuite, l'histoire de Cîteaux est une longue litanie de calamités qui commencent en 1297 avec un grand incendie, puis se poursuivent au fil des siècles avec diverses mises à sac, au cours de la guerre de Cent Ans et des guerres de Religion en particulier. Chaque fois, le monastère est reconstruit, toujours plus vaste, toujours plus riche de ses granges qui sont des fermes modèles, comme par exemple le Clos de Vougeot, constitué à partir des premières années du XII^e^ siècle, laboratoire d'une viticulture de haute qualité. Malheureusement, les abbés sont de plus en plus absentéistes, comme par exemple Richelieu nommé en 1635 et qui n'y viendra jamais, et la communauté abandonne l'idéal qui l'avait à l'origine distinguée de Cluny pour se laisser aller au confort. Sous l'autorité contestée du dernier abbé, dom Trouvé, qui la dirige depuis 1748, la communauté ne compte plus que 45 moines et 7 frères convers au printemps 1790, 15 et 5 un an plus tard, les autres étant retournés dans le siècle. L'une de leurs raisons de vivre a d'ailleurs été déménagée à Dijon : la bibliothèque de plus de 10 000 volumes. Les derniers religieux quittent l'abbaye livrée à la pioche des démolisseurs.

L'immense édifice est largement démantelé entre les dernières années du XVIII^e^ siècle, l'Empire et la Restauration, et les quelques bâtiments subsistant accueillent diverses activités dans le courant du XIX^e^ siècle : une simple résidence aristocratique, un phalanstère fouriériste, une colonie pénitentiaire pour près d'un millier d'enfants. Et puis, contre toute attente, l'esprit de saint Benoît, de saint Robert et de saint Bernard renaît à la fin du XIX^e^ siècle. En 1898, quatre cisterciens trappistes de la stricte observance quittent La Trappe, reviennent à Cîteaux et fondent une nouvelle abbaye qui connaît bien des vicissitudes au cours du XX^e^ siècle. L'ordre échappe à l'expulsion en 1903 par l'effet d'une mansuétude toute spéciale de Clemenceau.

En 1936, après sa conversion, Gaston Roupnel, dans l'une de ses envolées où il savait exceller parce qu'il y était avant tout poète et ne se mêlait pas d'histoire, a comparé, comme tout le monde, Cîteaux à Cluny, mais avec l'affection que vouent à Cîteaux les vignerons de la Côte de Nuits : « À Cîteaux, il y a moins encore : à peine des ruines !… Un bâtiment sans style !… Quelques chancelantes travées gothiques !… Mais le silence est autour dans les grands bois. Les champs sont calmes. L'horizon est en paix. La pureté est sous le ciel. Car le vieil homme est revenu ici. Dans cette mince église neuve [celle du XIX^e siècle] où il fait si froid, l'ardente prière des nuits glacées a repris. »

Notre-Dame de Cîteaux compte aujourd'hui près de 40 religieux et a retrouvé un rayonnement mondial puisqu'elle est de nouveau chef d'un d'ordre en essor qui compte 2 600 moines et 1 900 moniales bernardines répartis sur tous les continents dans plus de 160 abbayes et monastères. Les bâtiments historiques ont été magnifiquement restaurés. On peut ne pas être sensible à l'architecture de la nouvelle église construite par l'architecte Denis Ouaillarbourou à l'occasion de la célébration du 9^e centenaire ou aux chants liturgiques en français qui ont largement remplacé le grégorien, mais, après tout, ce sont les moines qui ont choisi ces formes et ces mélodies, et ce qui compte, c'est la sérénité et la simplicité qui émanent de ces lieux et surtout de ces hommes de Dieu qui entrouvrent pour eux-mêmes et pour leurs contemporains une fenêtre sur l'absolu. On aimerait que tous les décideurs politiques, les syndicalistes, les journalistes et les intellectuels médiatiques, les acteurs de cinéma et même tous nos compatriotes y passent ne fût-ce qu'une ou deux heures par an, afin de remettre leurs pendules à l'heure.

Les moines de Cîteaux ont renoué avec la règle de leurs pères fondateurs. Ils se lèvent à 3 h 45, chantent vigiles à 4 heures, puis laudes et la messe à 7 heures en semaine, tierce à 9 h 30, sexte à 12 h 30, none à 14 h 30, vêpres suivies d'une oraison à 18 heures, complies à 20 heures avant de se coucher à 20 h 30. Ils vivent dans l'austérité, mais savent aussi quelles sont les merveilles des terroirs bourguignons. Il m'est un jour arrivé de parler avec le frère fromager à l'intérieur de la clôture. Ce jour-là, le ciel était dégagé et, entre deux rideaux d'arbres, de l'endroit où nous devisions, on distinguait la Côte d'Or à quelques kilomètres de là. Demandant au frère si cela ne faisait

pas maugréer de se trouver contraint de vivre dans les argiles de la plaine de la Saône qui collent aux pieds et de ne vivre que du lait de ses vaches alors que l'on est membre d'une communauté qui, il y a un peu plus de deux siècles, possédait encore des granges viticoles prospères, parmi lesquelles le Clos de Vougeot, le bon moine me répondit facétieusement : « Vous savez, notre abbaye a de nombreux amis vignerons qui nous offrent quelques-unes de leurs bouteilles pour célébrer nos jours de fête. Notre père-abbé sait apprécier le bon vin et aime à faire plaisir à ses moines, aussi, en quelque trente années de vie cistercienne, je crois avoir goûté à tous les plus grands crus de Bourgogne dans les plus grands millésimes. »

Outre leur vie de prière et les heures qu'ils consacrent à l'étude et à la lecture, les moines travaillent de leurs mains, conformément à la règle cistercienne. Ne possédant plus de granges dans le vignoble, et la forêt de Cîteaux étant devenue domaniale, l'une des plus belles de Bourgogne, d'ailleurs, l'abbaye a choisi depuis 1925 l'élevage bovin laitier sur les 240 ha de terres qui l'entourent. Y prospère un beau troupeau de soixante-dix vaches de race montbéliarde qui produisent l'un des rares fromages qui s'harmonisent avec les grands vins de Bourgogne, bien entendu avec les blancs, mais aussi avec les rouges. Il est à pâte pressée crue, ne contient que 28 % de matière grasse ; il est très goûteux sans exhaler les parfums des alpages que l'on rencontre dans les bons reblochons fermiers au lait cru dont il a la forme et la taille et qui, eux, appellent un vin blanc sec de Savoie, du Valais ou de la vallée du Rhône.

Tous ceux qui se plaignent auprès du frère fromager ou du frère portier de la difficulté de se procurer le délicieux fromage « Abbaye de Cîteaux », enveloppé de papier bleu et portant à côté des armes de l'abbaye la devise « Prière et Travail », s'entendent immanquablement

répondre : « Nous ne pouvons produire que 70 tonnes annuelles, soit environ 100 000 fromages. Envoyez-nous des moines, et vous aurez davantage de fromage ! » Il est de mon devoir de transmettre cette imparable réponse qui doit bien faire rire saint Bernard tout là-haut.

Climats

À en croire les écologistes, l'humanité est au bord de l'apocalypse, et le mot climat s'est soudain dramatisé en s'accolant à réchauffement ou à changement, réalités nécessairement préoccupantes à leurs yeux pour l'avenir de l'espèce humaine. Les réchauffistes sont très majoritaires, négligeant de replacer leurs analyses et leurs modèles dans un contexte temporel multiscalaire (le siècle, le millénaire, la grande pulsation d'une ou plusieurs dizaines ou centaines de milliers d'années) et géographique. On sait aujourd'hui ou l'on devrait savoir que le climat a toujours changé à la surface de la terre à des rythmes très variables et de manière très différenciée d'une latitude à l'autre, d'une longitude à l'autre, et ce avant même que l'humanité ne soit en capacité d'agir sur la teneur de l'air en gaz à effet de serre. On devrait aussi savoir que l'humanité a vécu d'innombrables changements climatiques et qu'elle a toujours su déployer les efforts d'imagination nécessaires pour s'y adapter. Lorsque les *Homo sapiens* bourguignons du Paléolithique moyen peignaient il y a plus de trente mille ans des mammouths, des ours et des fauves sur les parois de la grotte d'Arcy-sur-Cure, il faisait plutôt frisquet dans la contrée, mais des variations climatiques de grande amplitude se succédaient fréquemment, et ils parvenaient à y faire face avec énergie. Ils ont survécu, prospéré et même trouvé le temps d'exprimer leur imaginaire avec talent. Ils cultivaient sans doute davantage l'espérance et l'optimisme que nombre de leurs descendants du XXIe siècle.

La Bourgogne n'échappe pas à la règle planétaire. Elle a connu, connaît et connaîtra des paroxysmes climatiques locaux ou généralisés à toute la région : canicules et sécheresses, tempêtes de neige, tornades, orages de grêle à répétition, excès pluviaux suivis d'inondations, etc. C'est ainsi que la Saône et ses affluents qui ont fait parler d'eux au printemps 2013 sont bien souvent entrés en crue et parfois de manière spectaculaire, par exemple en 580, en 1711, en 1840, en 1955, en 1981-1982-1983, en 1994, en 2001… et à bien d'autres reprises encore au cours des temps historiques. Il est vrai que

jadis on ne construisait pas des lotissements dans le lit majeur des rivières et que les caméras de télévision n'étaient pas présentes pour montrer les habitants éplorés des maisons imprudemment implantées.

En moyenne, la Bourgogne jouit d'un climat océanique à nuances fraîches et humides sur les versants ouest du Morvan et du Charolais, à nuances continentales sur le versant est et le fossé de la Saône. Ce dernier subit en hiver des semaines et quelquefois des mois de brouillard, mais, en contrepartie, l'air méditerranéen remonte depuis le couloir rhodanien en été, ce qui donne une belle avance à la maturité du chardonnay des côtes viticoles qui le bordent par rapport au Chablisien ou à la Champagne. Il permet aussi à des plantes méditerranéennes de prospérer sur les pelouses calcaires sèches : germandrée ou inule des montagnes, par exemple, sans oublier le serpolet dont raffolent les lapins de garenne et qui parfume si bien les civets.

Mais les Bourguignons confèrent au mot climat un autre sens bien particulier qu'ils sont les seuls à lui donner et qui est bien différent de l'acception météorologique commune. Il s'agit pour eux d'un petit terroir viticole identifié par la tradition orale, puis sur le cadastre, parfois grand d'à peine quelques parcelles, voire d'une seule, comme la Romanée-Conti ou La Tâche à Vosne-Romanée, mais parfois aussi plus vaste, comme par exemple le Clos de Vougeot dont les 50 ha sont partagés entre quelque quatre-vingts propriétaires et donc quelque quatre-vingts parcelles. Un climat est caractérisé par une relative homogénéité de sous-sol, de sol, d'exposition. Il est reconnu et jugé depuis des siècles, a été révélé par un certain encépagement qui lui convient bien, une maîtrise de la conduite de la vigne et de la vinification qui visent à conférer une typicité unique au vin qui en est issu. Les climats sont hiérarchisés au sein des cinq grandes familles d'appellations : génériques (bourgogne), régionales (côtes-de-beaune), villageoises (givry), premiers crus (malconsorts) et grands crus (chambertin).

Ce mot bourguignon remonte au XII^e^ siècle et provient de la langue savante monastique qui l'a emprunté au latin *clima* provenant lui-même du grec *klima*, de la racine indo-européenne *klei* qui veut dire inclinaison de terrain. Recoupement : inclinaison vient du latin *clino* qui veut dire pencher. Parler d'un « climat en pente » est donc un pléonasme. Or c'est sans doute à partir des X^e^-XI^e^ siècles que la vigne

conquiert les coteaux alors qu'elle en occupe le pied dans l'Antiquité, comme l'a récemment prouvé Jean-Pierre Garcia. Plus tard, à partir du milieu du XIIIe siècle, début du petit âge glaciaire, ce sont les seuls terroirs qui seront susceptibles de produire des bons vins. En Bourgogne comme dans toutes les régions viticoles septentrionales de l'Europe on comprend parfaitement la célèbre chanson vaudoise : « Le vigneron monte à sa vigne… » Au XVIIIe siècle, le mot climat entre dans le vocabulaire vitivinicole où il est resté vivant jusqu'à aujourd'hui. Il est si parlant pour la société bourguignonne que, depuis quelques années, tous ses acteurs et tous les élus de la région (François Patriat, président PS de la région, François Sauvadet, président UDI du conseil général de la Côte-d'Or, François Rebsamen, député-maire PS de Dijon, Alain Suguenot, député-maire UMP de Beaune) ont uni leur efforts, sous la houlette d'Aubert de Villaine, cogérant du domaine de la Romanée-Conti, et de Guillaume d'Angerville afin de demander à l'Unesco de reconnaître « Les climats de Bourgogne » comme un élément du patrimoine de l'humanité, dans la catégorie paysage culturel.

La spécificité du vignoble bourguignon réside dans le modèle très exigeant qu'il a choisi et qu'il a renforcé au fil des siècles : celui de l'invention et de l'exaltation des infinies nuances des terroirs. Par terroir, il faut entendre en matière viticole le lien qui unit, sur une portion donnée de territoire, le sous-sol géologique, le sol construit par un labeur agricole parfois très ancien, le climat qui évolue sur le temps long des décennies et des siècles, comme sur le temps court des millésimes, les choix d'encépagement et de conduite de la vigne, les modes de vinification. S'y ajoutent la recherche d'une clientèle d'amateurs par l'intermédiaire du négoce et d'une habile communication, ainsi que l'expression des goûts de ceux-ci et leur acceptation du prix à payer pour accéder aux émotions que procure le vin. Il n'y a pas de limite au raffinement de cette méthode. Les grands crus de petite taille partagés entre plusieurs propriétaires (montrachet ou chambertin, par exemple) expriment autant de personnalités différentes que de vignerons.

Le choix bourguignon implique une humilité et une prise de risque uniques à cette échelle dans la géographie viticole mondiale. Tout domaine viticole de qualité cherche à produire le meilleur vin possible, mais, en dehors de la Bourgogne, il y parvient le plus

souvent grâce à la méthode de la sélection des raisins et des cuvées, suivie d'un assemblage savant qui permet de mettre sur le marché des vins aussi représentatifs que possible de leur terroir et du domaine qui les élabore. C'est la méthode bordelaise et celle de beaucoup de grandes exploitations, souvent appelées dans le nouveau monde et l'hémisphère Sud *Estates* ou parfois « château », malgré les procédures entamées par la France qui en souhaiterait sans vraie justification le monopole. Elle gomme les défauts de certains millésimes et permet la mise en valeur des meilleurs, en même temps, pour ces derniers, que la mise en vente de volumes importants très rémunérateurs. Chez les propriétaires récoltants bourguignons, la clientèle doit se résoudre à de grandes inégalités entre les millésimes, sauf dans les domaines les plus réputés qui vendent assez cher leur vin pour se permettre de déclasser la production qu'ils jugent d'un niveau insuffisant. Chaque cuvée est comparable à une voltige de trapéziste sans filet.

On comprend dans ces conditions que les grands vins issus des climats de Bourgogne sont rares, d'autant que la viticulture septentrionale est soumise à de nombreux aléas climatiques. Leur originalité et leur séduction ont fait qu'à certaines périodes la demande a de beaucoup excédé l'offre. C'est le cas depuis quelques décennies. Pour tirer de cette situation le meilleur parti économique, la segmentation de la production s'est révélée une réponse intelligente, choix qu'encourageaient la petite taille et le morcellement des propriétés foncières depuis la Révolution française. Ainsi s'est renforcée au fil du temps la hiérarchisation des crus et l'ascension des prix des grands crus et du foncier qui les porte jusqu'à des valeurs stratosphériques. Une ouvrée (428 m^2) de montrachet appartenant au château de Puligny-Montrachet a été achetée en juin 2012 par François Pinault pour 1 million d'euros, soit 23 millions d'euros l'hectare !

Ainsi, les vins honnêtement issus des climats de Bourgogne sont émouvants par leur caractère unique. Pour l'amateur qui a su entrer dans ce monde d'une complexité rare, chaque bouteille est une découverte, une révélation, parfois un bouquet de sensations bouleversantes. Il en est ainsi de toute expression artistique. La même partition musicale peut être interprétée de manière plate ou expressive et aller jusqu'à tirer les larmes des yeux des auditeurs, pourvu que les instruments, les musiciens, le chef d'orchestre soient exceptionnels et

portés par l'attente vibrante d'un public éclairé. La qualité du silence qui règne alors est comparable à celle qui s'impose parfois lors de la dégustation des vins d'exception entre amateurs aux papilles éduquées. Les grandes émotions sont muettes ; les grandes œuvres comme les grands vins s'imposent par l'évidence de leur beauté et de leur harmonie.

Ce modèle est aujourd'hui imité en Alsace (cinquante et un grands crus), à l'Hermitage (sélections parcellaires de Chapoutier), dans certaines régions italiennes, comme le Piémont, mais aussi dans certaines appellations du Val de Loire (Sancerre, Vouvray) et même, de manière anecdotique, en Champagne où certaines maisons (Bollinger ou Krug, par exemple) élaborent des cuvées spécifiques à partir de raisins provenant de clos qu'elles possèdent (Clos du Mesnil au Mesnil-sur-Oger). On ne saurait dire qu'il est l'avenir nécessaire de la viticulture, mais il est un choix fascinant. Face aux risques d'uniformité que fait encourir la mondialisation, il est une réponse intelligente. Il tend en permanence vers l'exaltation du génie de chaque lieu, mais dans le but de le faire comprendre et partager avec des connaisseurs du monde entier. C'est en cela qu'il n'est en rien un repli identitaire, mais une expression de l'universel et de la foisonnante richesse de la condition humaine. Oui, décidément, les climats de Bourgogne sont une œuvre d'art nécessaire à l'humanité.

Les climats que les Bourguignons veulent faire inscrire en 2015 au patrimoine mondial de l'Unesco sont au nombre de 1 247, portant des noms pittoresques révélateurs des particularités physiques des terroirs, de leur histoire ou des aménagements dont ils ont bénéficié. Cette belle litanie a fait l'objet d'analyses approfondies de Sylvain Pitiot et de Françoise Dumas. Les terroirs pierreux sont nommés cras, crais, criots, mais aussi caille, caillerets, chailles, chaillots, chaliots. Lorsqu'il s'agit de cailloutis ou graviers, on rencontre les noms de grèves, gravières, gravains, proches des graves girondines. Ceux qui voisinent des escarpements rocheux sont dits la roche ou sous la roche. À proximité des carrières, on rencontre perrière, porroux, porusot, et si ce sont des carrières de laves destinées aux toitures, lavière ou lavrotte. Les terrains argileux engendrent des argillers, argillières, largillière, rigiens s'ils sont très décalcifiés et rouges, marnées, herbues, aubues, arbues du gaulois *albuca* si ce sont des marnes blanches. Les pentes bien exposées donnent des larreys, larrets,

lambrays ou latricières.

Les défrichements médiévaux se lisent dans les essarts, issarts, brûlées, toppes, mais aussi les paysages antérieurs : chaumes, charmes ou montrachet (pelouses calcicoles rases), bouchots, boucherottes, boichots (bois), bussières, bossières (buis), épenots, épenottes, ébaupins, baupins (épineux), amoureuses (de moureuses, haies de ronces à mûres, hélas pour la réputation galante des Bourguignons, mais tant mieux pour le commerce des vins stimulé par un si joli nom !). Les climats aux noms composés racontent toute une histoire imagée. C'est ainsi que le célèbre Bienvenues Bâtard Montrachet correspond à une pelouse très rase (râche, en dialecte bourguignon) sur laquelle ont été complantés au Moyen Âge des cépages blancs et rouges qui ont bien prospéré. Les aménagements agraires sont fréquemment lisibles dans cette toponymie : murger, meurger (tas d'épierrement), cabotte (cabane de vigneron).

L'histoire bourguignonne s'est sédimentée dans les noms romanée, velle (villa), casale, chazal, chazot, chezeau, échezeaux (maison du Bas-Empire ou du haut Moyen Âge), meix (de manse, une tenure de serf). La dénomination clos, clou, cloux ou closeau est claire et révèle une importante particularité de la viticulture bourguignonne que l'on retrouve également dans corton (du latin médiéval *curtis*, l'enclos). Apparaissent aussi en complément de l'une de ces caractéristiques les noms des propriétaires (roi, duc, seigneur, abbaye, évêque, chapitre).

Enfin, on ne saurait oublier les noms plaqués or : Les Gouttes d'Or à Meursault, prélude à la volupté bachique, les Marcs d'Or à Dijon, indiquant sans doute la valeur du clos et, à tout seigneur tout honneur, la Côte-d'Or qui fait allusion à la couleur des feuillages de la vigne à l'automne. C'est une jeune dénomination due à Charles-André-Rémy Arnoult, avocat au parlement de Bourgogne et député de la Constituante qui l'a proposée et fait adopter en 1790.

Les plus célèbres climats ont bénéficié d'un exhaussement de leur notoriété lorsqu'ils ont été accolés à l'ancien nom du ou des villages où ils sont situés, qui eux-mêmes s'en sont trouvés anoblis. À l'exception des saint-georges de Nuits et des vergelesses de Pernand qui sont classés en premier cru, seuls les grands crus ont gravi cette marche au XIX^e^ siècle et composent pour leur plus grande gloire mutuelle les noms de Gevrey-Chambertin (1847), Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Flagey-Échezeaux, Aloxe-

Corton, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

Cluny

Le bourg de Cluny, chef-lieu de canton de son état, somnole doucement dans son vert vallon en écoutant passer au large les TGV Paris-Lyon-Méditerranée qui vrombissent un peu trop souvent à son gré. Il jouit néanmoins d'une célébrité mondiale, démesurée par rapport à sa population qui demeure stable à moins de 5 000 habitants depuis le XIXe siècle. Plus de 100 000 touristes viennent y admirer chaque année les vestiges de ce qui fut, jusqu'à la reconstruction de Saint-Pierre de Rome commencée en 1506, le plus grand édifice religieux de l'Occident médiéval, témoin d'une aventure spirituelle qui a profondément marqué l'Europe et contribué à faire de ce continent un foyer majeur de civilisation.

Nous sommes en septembre 909 ou 910, l'année fait encore débat. Charles III le Simple règne sur une France affaiblie et secouée par les querelles internes auxquelles s'ajoutent les invasions scandinaves et sarrasines. Non loin de là, les Vikings ravagent encore l'Auxerrois défendu par l'évêque Géran qui parvient à les mettre en fuite, prélude à leur installation pacifiée en Normandie. Le Mâconnais relève de Guillaume Ier, dit le Pieux, duc d'Aquitaine et comte d'Auvergne. Celui-ci, abbé laïc de Saint-Julien de Brioude, forgera son surnom en s'attachant à la renaissance de la vie monastique selon la règle de saint Benoît de Nursie et l'interprétation de Benoît d'Aniane dont il comprend qu'elle peut engendrer la paix et la prospérité grâce aux trois vertus théologales, foi, espérance et charité, pratiquées au niveau le plus élevé, à la prière perpétuelle, au travail intellectuel et à l'ordre social. Entorse à la règle bénédictine originelle, les moines seront exempts de travail manuel, accompli par les frères convers et par des laïcs bénévoles ou salariés. Le cloître reflète la Cité de Dieu. La société doit s'en inspirer, et les moines ont pour mission d'être le sel de la terre. Guillaume charge Bernon, de la famille des comtes de Bourgogne, devenu moine à Saint-Martin d'Autun vers 880, puis fondateur du monastère de Gigny dans le Jura en 890 et de Baume-les-Messieurs un peu plus tard, de créer une nouvelle abbaye dans les collines du Mâconnais, alors couvertes de forêts et de landes. L'endroit peut paraître situé au milieu de nulle part, dans un désert, selon la tradition du monachisme antique, mais il est en réalité traversé par

l'une de ces voies de passage aisées Méditerranée-mer du Nord, fréquentées depuis la Préhistoire, entre la vallée de la Saône et les vallées de la Loire et de la Seine.

Six moines de chacune des deux abbayes-mères s'établissent autour de leur abbé Bernon au lieu-dit *Cluniacus*, et le duc Guillaume place immédiatement le nouveau monastère, dédié à saint Pierre et saint Paul, sous l'autorité directe du pape, ce qui le met à l'abri de toute fiscalité et de toute ingérence épiscopale ou laïque, y compris de la sienne. « Je vous supplie donc, ô saints apôtres et glorieux princes de la terre, Pierre et Paul, et vous, pontife des pontifes, qui trônez sur le siège apostolique, d'exclure de la communion de la sainte Église de Dieu et de la vie éternelle, en vertu de l'autorité canonique et apostolique que vous avez reçue, les voleurs, les envahisseurs et les morceleurs de ces biens que je vous donne joyeusement et spontanément. Soyez les tuteurs et les défenseurs de ce lieu de Cluny et des serviteurs de Dieu qui y demeurent. »

L'acte de fondation prévoit que, au décès Bernon, l'abbé sera élu par les moines, gage supplémentaire d'indépendance à une époque où tant d'abbayes sont *de facto* dirigées par des séculiers. Cela va permettre à Cluny un rapide essor et, une fois devenu chef d'ordre, un rayonnement sous la forme de prieurés à travers toute l'Europe, placés sous sa dépendance et contribuant à sa richesse grâce au versement d'un cens. Guillaume demande en contrepartie aux moines de respecter scrupuleusement leur règle, ce qui est plutôt rare à cette époque, et de prier pour son salut et celui de ses proches : « Je fais ce don stipulant qu'un monastère régulier devra être construit à Cluny […]. Que soit ainsi établi en cet endroit un asile de prières où s'accompliront fidèlement les vœux et les oraisons. Que soit ainsi recherché et poursuivi, avec une volonté profonde et une ardeur totale, le dialogue avec le ciel. Que des prières, des demandes et des supplications y soient sans cesse adressées au Seigneur tant pour moi que pour ceux dont j'ai précédemment évoqué la mémoire. » Mais son dessein n'est pas aussi intéressé que pourrait le laisser croire ce passage ; il est d'une haute élévation chrétienne : « Il est clair pour tous ceux qui ont un jugement sain que, si la Providence de Dieu a voulu qu'il y ait des hommes riches, c'est afin qu'en faisant un bon usage des biens qu'ils possèdent de façon transitoire ils méritent des récompenses qui dureront toujours. L'enseignement divin montre, en

effet, que c'est possible. Il nous y exhorte formellement lorsqu'il dit : "La richesse d'un homme est la rançon de son âme." Aussi moi, Guillaume, comte et duc par le don de Dieu, j'ai médité attentivement sur ces choses et, désireux de pourvoir à mon salut pendant qu'il en est temps, j'ai pensé qu'il était sage, voire nécessaire, de mettre au profit de mon âme une petite partie des biens temporels qui m'ont été accordés. »

La réussite éclatante de Cluny s'explique donc par un lieu judicieusement choisi et un modèle économique remarquable, mais surtout une succession d'hommes inspirés et énergiques, acteurs d'un flamboyant renouveau spirituel qui durera deux siècles et demi. Comme dans toutes les civilisations, c'est la conjonction de ces facteurs qui explique l'érection d'un Monument aussi audacieux et harmonieux.

Avec de tels privilèges, les ressources du monastère augmentent très vite, et la première abbatiale, Saint-Pierre-le-Vieux, de facture carolingienne, est achevée en 927, alors que le futur saint Odon, formé à la chevalerie auprès du duc Guillaume et à la vie sacerdotale auprès de Bernon, est devenu le second père abbé de Cluny. La consécration par l'évêque de Mâcon n'a lieu qu'en 967, mais déjà à cette époque elle se révèle beaucoup trop petite pour accueillir tous les moines et tous les visiteurs qui affluent. Cluny II est entrepris et sera achevé en un temps record dès 981. C'est une église construite dans le très sobre premier style roman, son clocher étant élevé à la croisée des transepts, ce qui sera la règle pour toutes les églises rurales qui sont la parure des villages du Mâconnais, comme celle de

Chapaize, l'une des plus abouties. Plusieurs de ces sanctuaires conservent leurs fresques très colorées qui sont la marque de fabrique de l'abbaye et permettent d'imaginer la splendeur de son décor à son apogée.

Le succès de Cluny ne faiblit pas. L'ordre fournit à l'Église un premier pape, Gerbert d'Aurillac, devenu Sylvestre II (999-1003). Lorsque Hugues de Semur, qui sera canonisé, devient abbé en 1049, le monastère est déjà trop exigu. Il faut construire des bâtiments conventuels et une nouvelle abbatiale dimensionnée pour accueillir 250 moines et de nombreux fidèles. Il y en aura jusqu'à 450 un siècle plus tard. Cluny III mesure 187 m de longueur, soit deux fois et demie celle du Parthénon et une fois et demie celle de Notre-Dame de Paris. De nombreuses carrières dans les meilleurs bancs de calcaire compact et doré sont ouvertes ; elles ne manquent pas en Mâconnais, heureusement. Le pape Urbain II consacre le chœur et l'autel majeur en 1095. La somptueuse table en marbre des Pyrénées en est aujourd'hui conservée dans le farinier, entourée de huit colonnes antiques qui ont été remontées et surmontées de leurs chapiteaux sculptés d'origine. Le prestige de Cluny est tel que le pontife déclare à l'abbé Hugues : « Vous êtes la lumière du monde. » Cela n'invite pas à l'humilité ! Un autre pape, Innocent II, consacre le sanctuaire achevé en 1130, alors que Pierre le Vénérable est devenu abbé depuis 1122.

À ce moment, 1 200 monastères clunisiens regroupant environ 10 000 moines parsèment toute l'Europe de l'Italie au Saint-Empire, de l'Espagne du nord à l'Angleterre, le plus grand nombre se trouvant en France. Le rayonnement intellectuel et artistique de l'ordre est immense (théologie, poésie, traductions de l'arabe, architecture, peinture à fresque, enluminure, orfèvrerie, etc.). Il relaie efficacement la réforme grégorienne. C'est ainsi qu'un prieur de Cluny d'origine champenoise, Eudes de Châtillon, devient pape en 1088 sous le nom d'Urbain II et sera béatifié par Léon XIII. Les abbés sont respectés par tous les puissants d'Europe et participent naturellement aux arbitrages politiques les plus délicats. Cluny et son réseau d'abbayes développent les mouvements de la paix de Dieu et de la trêve de Dieu.

Entre-temps, le 29 janvier 1119, un autre pape éphémère meurt à Cluny, Gélase II, auparavant bénédictin italien. Il est en route pour Vézelay où il vient solliciter la protection du roi de France Louis VI le Gros. Il est inhumé à Cluny, mais sa sépulture sera violée pendant la

Révolution. Son nom a ensuite été donné à la façade très remaniée de la place de l'Abbaye. Son successeur qui fait partie de sa suite est élu à Cluny trois jours après sa mort et régnera sous le nom de Calixte II.

On a une petite idée de la majesté du vaisseau de Cluny III en se plaçant en haut des escaliers qui descendaient vers le portail situé entre les deux tours carrées, dites les Barabans, et qui ont été récemment remises en état. Le clocher de l'Eau bénite et celui de l'Horloge qui couronnaient le transept sud, seuls vestiges imposants qui subsistent aujourd'hui, apparaissent perdus dans les lointains. L'impression est un peu comparable à celle que l'on éprouve à Split en Croatie, l'ancienne *Spalatum*, où les rues sont les couloirs de l'ancien palais monumental de l'empereur Dioclétien.

C'est le moment où l'esprit de Cluny atteint son apogée ; le projet peut se résumer par la formule : « Rien n'est trop beau pour Dieu. » La magnificence de l'architecture extérieure, du décor intérieur de fresques, du mobilier, des ornements liturgiques, du cérémonial et des chants doit dire l'évidence du Tout-Puissant, l'éblouissement de la Résurrection et de la Rédemption, la grandeur de la mission de l'Église. Orgueil, diront bientôt les réformistes de Cîteaux. Disons plutôt qu'il y a plusieurs demeures dans la maison du Père, plusieurs sensibilités spirituelles au sein de la même famille religieuse qui aboutissent à plusieurs types d'expressions artistiques, les unes foisonnantes, les autres épurées et sobres : omeyyades et almohades dans l'islam, par exemple, ou voie theravada et voie mahayana version chan ou zen dans le bouddhisme, *high church* anglaise et calvinisme genevois. La querelle Cluny-Cîteaux demeure vive au sein de l'Église catholique actuelle. Il suffit d'entrer à l'heure de la messe dans une église italienne et dans une église post-conciliaire de la banlieue parisienne pour s'en convaincre… Donc, oui à Cluny et oui à Cîteaux, même si, pour ma part, j'avoue une certaine inclination pour le triomphalisme sans complexe, pourvu que la pompe soit un acte de foi en la Trinité et non un signe extérieur de richesse, une ridicule manifestation d'orgueil humain et d'autosatisfaction. Que certains se retrouvent mieux dans le conceptuel et l'épuré ne me gêne nullement tant qu'ils ne veulent pas imposer leur éthique, leur sensibilité et leur esthétique à la terre entière. Cluny, Cîteaux, deux éblouissantes facettes de l'Europe médiévale et singulièrement de la Bourgogne, plus largement de la condition humaine, chacune avec ses grandeurs et ses

risques.

De fait, à Cluny, dès le milieu du XIIe siècle, après la mort en 1156 du dernier grand abbé, Pierre le Vénérable, l'embarras de richesses, selon l'expression de Simon Schama à propos de la Hollande du Siècle d'Or, affecte l'idéal monastique. Les abbés vivent dans une opulence bien éloignée de la règle de saint Benoît. Plus tôt déjà, saint Bernard ne s'était pas privé de les fustiger. Voici ce qu'il écrit, par exemple, des manières qu'il observe à leur table : « Les plats se succèdent. Pour vous dédommager de la viande, la seule chose qui vous soit interdite, on vous présente deux services d'énormes poissons. Mais si, après avoir bien mangé des premiers plats, vous touchez aux seconds, il vous semblera que vous n'avez pas encore mangé du tout. Les cuisiniers mettent tant d'art et de soin à les préparer que, après quatre ou cinq plats, les premiers ne font point tort aux nouveaux. On est rassasié, mais l'appétit ne faiblit pas. Le palais, séduit par de nouveaux assaisonnements, oublie peu à peu ceux qu'il connaît et, comme s'il était à jeun, ne retrouve toute sa sensibilité qu'au contact de condiments exotiques. » Entre nous, une description aussi précise et alléchante ne peut avoir été écrite que par quelqu'un qui a pris du plaisir à partager de tels repas et tente d'effacer son sentiment de culpabilité en essayant de le transférer sur autrui.

Toujours est-il que le pli de la vie facile est pris à Cluny. Il suffit pour s'en convaincre de visiter la luxueuse résidence que les abbés se font construire à Paris au pied de la montagne Sainte-Geneviève, l'hôtel de Cluny. Ils peuvent ainsi paraître à la cour du roi et rencontrer tous les puissants du royaume qui jadis faisaient étape à l'abbaye en se rendant en pèlerinage ou en croisade. Initialement bâti au début du XIVe siècle sur les ruines de thermes romains, il est reconstruit à la fin du XVe siècle dans le style de l'époque par l'abbé Jacques d'Amboise qui parsème la façade de représentations de son emblème, la coquille Saint-Jacques. Il est vrai que l'on est à deux pas de la rue Saint-Jacques, l'ancien *cardo maximus* de Lutèce, voué au grand saint matamore et qui est empruntée par les pèlerins qui se rendent sur son tombeau. Cluny avait beaucoup encouragé ce pèlerinage. Les larges baies flamboyantes de l'hôtel, encadrées d'une fine dentelle de sculptures, laissent entrer la lumière à flots à l'intérieur de l'édifice. Une partie de ce décor date du XIXe siècle, mais il a été rajouté dans l'esprit des prémices de la Renaissance.

Jusqu'à la Révolution, l'abbaye demeure richissime, comme en témoignent le magasin à blé du XIIIe siècle, dit farinier, qui subsiste encore, ou les majestueux et sobres bâtiments conventuels des XVIIe et XVIIIe siècles qui abritent depuis 1901 une école réputée d'ingénieurs des Arts et Métiers. Néanmoins, à partir du XIIe siècle, l'émergence et la montée en puissance d'ordres réformés (Cisterciens, Chartreux, Prémontrés, ordres mendiants) affaiblit Cluny. Il est loin, le temps où l'abbaye battait monnaie, droit qui avait été accordé à Odon à la fin du Xe siècle. Pour financer Cluny III, l'abbaye doit emprunter, en particulier à des juifs de Mâcon. Ses richesses demeurent immenses, mais la guerre de Cent Ans, puis les guerres de Religion l'atteignent de plein fouet. Elle perd toute autorité spirituelle à partir de 1516, lorsque le concordat de Bologne permet au roi de France de choisir les abbés. Dès lors les commendataires la considéreront comme une source de revenus. Richelieu, Mazarin, le prince de Conti ou Frédéric-Jérôme de La Rochefoucauld seront successivement abbés de Cluny. Lorsque survient la Révolution, l'abbaye est moribonde. En 1791, elle est livrée au pillage, puis, en 1798, est vendue à un marchand de Mâcon qui la transforme en carrière de pierres et la démantèle progressivement jusqu'en 1823, date à laquelle elle en est réduite à ses vestiges actuels. Seuls subsistent les bâtiments conventuels les plus récents, facilement réutilisables pour d'autres usages. Elle n'a pas eu la chance de Clairvaux, de Fontenay ou du Mont-Saint-Michel, sauvés par leur sécularisation et leur transformation en prison ou en usine, ou encore celle des cathédrales, symboles des villes que les citadins n'auraient pas accepté de voir détruire et qui n'ont subi – et encore pas partout – que des mutilations de leur statuaire, par exemple, avec une effarante ignorance, celle des rois d'Israël de la façade de Notre-Dame de Paris, que les vandales ont pris pour les rois de France. Oui, vraiment, l'inculture est une arme de destruction massive.

Cocotte

La cocotte que je voudrais ici évoquer n'est pas une dame de petite vertu, ni la poulette de Bresse, mais elle est pourtant très bourguignonne : il s'agit du récipient de terre ou de fonte dans lequel on peut mitonner au coin du feu ladite poulette à la crème ou un bœuf bourguignon ou bien encore un civet de lièvre ou une daube de

sanglier. Le mot lui-même viendrait du patois morvandiau cocasse ou coquasse, qui dérive à la fois des mots latins *coquere*, cuire, et *cucuma*, marmite. On a fabriqué beaucoup de marmites en fonte moulée au Creusot, mais ces productions sont désormais arrêtées. De même à Tournus où la Manufacture métallurgique a coulé ou embouti des ustensiles en aluminium à partir de 1910, avant de passer à l'acier inoxydable et de se spécialiser désormais dans l'équipement des cuisines collectives, des poissonneries et des self-services.

Une autre ville de Bourgogne, Selongey, dans le nord de la Côte-d'Or, a produit depuis 1953 plus de 60 millions de cocottes d'un genre particulier. Antoine Lescure, modeste rétameur de casseroles, y ouvre un atelier de ferblanterie en 1857. Celui-ci prospère et produit, entre autres, le passe-lait qui a rendu d'éminents services à tous les éleveurs de France. En 1944, l'entreprise familiale devient la Société d'emboutissage de Bourgogne (SEB) et diversifie ses productions dans le domaine de l'équipement de la cuisine et de la maison. Frédéric Lescure, son dirigeant d'alors, lance la Super-Cocotte, un autocuiseur à haute pression qui prendra plus tard le nom de Cocotte-Minute.

Le Salon des arts ménagers qui se tient à Paris tous les ans depuis 1923 connaît un succès immense à l'époque de la reconstruction et des Trente Glorieuses, mais pas question de bousculer les valeurs de la civilisation française. Au Salon de 1954, la Super-Cocotte est refusée par le commissaire, M. Breton, pour des raisons obscures, sans doute liées à la sécurité de l'engin jugée incertaine. Frédéric Lescure installe une immense publicité pour son produit phare devant l'entrée du Salon et fait chanter par ses onze enfants une comptine à sa gloire dont le texte est distribué dans les rues de Paris :

> Pauvre de moi Super-Cocotte,
> Le salon m'a fermé les portes
> C'est pas gentil monsieur Breton
> J'eusse été très bien dans le ton.

L'année suivante, la bastille est tombée et la Super-Cocotte entame sa carrière mondiale. Dans toutes les chaumières, elle chuinte et siffle sans relâche. Les familles nombreuses sont encore légion, et les femmes – puisque ce sont elles qui cuisinent alors en exclusivité – doivent préparer d'imposantes plâtrées. Dans un premier temps, celles

qui savaient et aimaient cuisiner ont utilisé la Cocotte-Minute pour cuire plus rapidement les soupes, les féculents et le pot-au-feu. À mesure qu'elles ont quitté le foyer pour travailler à l'usine ou au bureau et que les grands-mères sont restées chez elles ou ont été placées en maisons de retraite, le savoir-faire culinaire s'est appauvri et la Cocotte-Minute est devenue bonne à tout faire. La libération de la femme a signé l'arrêt de mort des blanquettes et des daubes longuement mijotées dans beaucoup de familles. Le livre de cuisine basique commandé par SEB à Françoise Bernard, par ailleurs propagandiste de la margarine Astra pour le compte d'Unilever, connaît un succès foudroyant.

J'avoue avec fierté avoir été élevé par une mère qui travaillait mais qui trouvait le temps de cuisiner. Jamais, au grand jamais, elle n'aurait acheté le moindre plat cuisiné chez le traiteur et encore moins une boîte de conserve, en dehors des sardines à l'huile et du thon au naturel. Pour elle, la Cocotte-Minute dont toutes ses amies lui vantaient les vertus était un chaudron de sorcière, un outil diabolique qui ne pouvait que conduire la France au désastre. Elle avait établi un lien de cause à effet entre ladite cocotte et les événements de 1968, sans doute parce que l'un des slogans publicitaires de l'époque était : « SEB, la cocotte révolutionnaire ». À la réflexion, j'approuve totalement cette intuition. Celui qui croit pouvoir réaliser un bon bourguignon en trente-cinq minutes va cul par-dessus chemise.

Depuis, les choses ont empiré et, au micro-ondes, dix minutes suffiraient, si toutefois ceux qui possèdent cet engin avaient l'idée d'y cuire un bourguignon ! Ma chère mère doit fulminer, même si ce n'est pas l'habitude des bienheureux dans le ciel, de savoir que la firme SEB a inventé une friteuse révolutionnaire qui permet de confectionner 1 kg de frites avec une seule cuillère d'huile ! Du coup on peut vieillir triste, mais sans cholestérol… Notre société, permissive en presque toutes choses, est devenue prohibitionniste et puritaine à propos des plaisirs les plus innocents.

Il faut tout de même saluer l'esprit d'innovation de la Société d'emboutissage de Bourgogne qui a su maintenir de l'emploi à Selongey, en pleine Bourgogne rurale. Le groupe est devenu une multinationale géante qui emploie 25 000 personnes sur tous les continents. Depuis 2004, il s'est de nouveau tourné vers la gastronomie en intégrant All-Clad une entreprise américaine

d'ustensiles de cuisine haut de gamme en acier inoxydable et en cuivre. Il y a plus de joie dans le paradis pour un pécheur qui se repend que pour cent justes qui persévèrent !

Par bonheur, à Marcigny, situé en Charolais, l'extrême sud de la Bourgogne, il existe une fabrique qui contribue à faire vivre le patrimoine culinaire bourguignon et qui mérite tous les éloges : la maison Émile Henry, fondée en 1850. Deux cents artisans y moulent amoureusement des cocottes en fine céramique émaillée de jolies couleurs et cuites à 1 100 °C. Une gamme a été créée pour supporter la flamme directe intense. La moitié de la production est exportée dans cinquante pays, et toutes les toques du monde s'arrachent ces cocottes exclusivement produites en Bourgogne. Le grand Joseph Berchoux qui a vécu à Marcigny il y a deux siècles et qui a ressuscité le mot gastronomie doit être aux anges !

Colette

En 1950, Colette a déjà soixante-dix-sept ans. Elle vit immobilisée par l'arthrite dans l'univers paisible et élégant du Palais-Royal, les narines chatouillées par les effluves délicats qui montent du Grand Véfour où officie son ami Raymond Oliver, ceux des truffes qui lui rappellent sa chère Puisaye, des opulentes sauces à la française moirées de beurre, des courts-bouillons relevés dans lesquels poche la marée, des pièces bouchères et volailles dodues en train de rôtir au four. À l'occasion d'un entretien radiophonique, elle affirme de sa belle voix de Bourgogne aux intonations demeurées sauvageonnes : « Je supporrte de plus en plus mal ce que j'appelle la littérratûrre, surtout dans mes prroprres œuvrres. […] Bah, comme je viens de vous le dirre et que je ne me lâsserrai pas de vous répéter, je supporrte de plus en plus mal la littérratûrre, quelles que soient ses sourrces et sa signatûrre. » Elle est pourtant depuis cinq ans membre de l'académie

Goncourt qu'elle préside depuis un an et auteur de plus de quarante livres publiés à partir de 1900. Cette déclaration sonne aigre, et le journaliste l'interroge de cette voie nasale bien timbrée qui passe pour intellectuelle et chic à cette époque, celle de Chaban-Delmas, par exemple : « Je crois que vous êtes bien sévère envers vous-même », s'attirant une réponse véhémente de son interlocutrice : « Ben pourrquoi don'pas ? C'est mon d'voirr, c'est mon d'voirr, c'est mon goût d'êtrre trrès sévèrre avec moi-même. Hmm ! Il est bien temps ! » Admirable réplique dans laquelle Colette exprime son caractère entier, son goût du paradoxe et sa verve piquante directement puisée dans le terroir de Puisaye qui a nourri son inspiration. Comme Vincenot ne s'en privera pas non plus à la génération suivante, elle continuera longtemps à utiliser les mots patoisants de son enfance qui émaillent la série des *Claudine* : aga (regarde), arnie (vieil outil), bréger (abîmer), chieuvre (chèvre), cri (quérir), débigouiller l'escalier (le dévaler), digoinche (tordu), fret (froid), gobette (petite fille), hucher (crier pour appeler), mée (mère), rabâter (houspiller), regarder en bœuvarsé (avec des yeux bovins), souyer (soulier), etc. « Heullà-t-y possible ! » (*Claudine en ménage*). Tout cela prononcé avec force roulades et circonflexions pour lesquelles elle n'admet pas d'être taquinée, comme cela lui est sans doute maintes fois arrivé à Paris dans le milieu de Willy : « Je vous défends de m'écharnir [m'imiter par moquerie] ! Si vous croyez que c'est plus élégant votre *r* parisien qu'on grasseye du fond de la gorge, comme un gargarisme ! » (*Claudine à Paris*).

« Il est bien temps ! », s'exclame-t-elle bizarrement dans cet entretien. Comme si elle s'était laissée vivre depuis son enfance et que la vie l'avait gâtée sans qu'elle eût le moindre effort à fournir ! Certes elle a aimé les plaisirs, tous ceux que la vie peut offrir, goûté avec jubilation à tous les fruits, y compris les plus audacieux et défendus – ce qui lui a valu un refus d'obsèques religieuses ! –, mais que d'efforts également pour parvenir à la plénitude du talent, à la parfaite maîtrise de la langue écrite et, ce qui ne lui indifférait pas complètement, à la consécration. Lorsqu'elle meurt le 3 août 1954, Alexandre Vialatte lui rend un hommage vibrant dans *La Montagne* : « En vingt jours, nous perdons Colette et l'Indochine. Si on avait dit à Colette en 1890 que sa mort, pendant quelques jours, tiendrait plus de place dans la presse que la perte de l'Indochine, elle aurait ouvert des yeux ronds. Tels

sont pourtant le prestige du style et la lassitude d'une nation. Il faut croire que le style est une bien grande magie. Le sien était insurpassable. Il lui a permis de faire un sort glorieux à tout ce qui se voit, se sent, se lèche, se renifle ou se tripote. » On ne saurait mieux exprimer ce qui crée l'enchantement chez Colette la sensuelle.

Accompagnons-la dans ses premières années qu'elle raconte dans *Claudine à l'école*, initialement publié en 1900 sous le nom de Willy, *alias* Henry Gauthier-Villars, qui utilise sa jeune épouse comme nègre. Ambigu depuis le début, du fait du mari autant que de la femme, ce mariage conclu en 1893 s'achèvera en 1910 par un divorce précédé de plusieurs années pendant lesquelles le couple se voit en pointillés. Elle fait dire à sa Claudine en ménage : « À qui la faute ? Si vous m'aviez écoutée, je serais votre maîtresse, mussée bien tranquille dans un petit rabicoin. » Son premier roman est libéré, voire libertin ; il n'est pas encore parfaitement construit, il date par ses personnages et les situations, mais il est intemporel et singulier par les sensations et les sentiments qu'il décrit. Saint-Sauveur-en-Puisaye (Yonne), le village où Sidonie-Gabrielle, dite Gabri, a vu le jour le 28 janvier 1873, est devenu Montigny-en-Fresnois. « […] c'est des maisons qui dégringolent, depuis le haut de la colline jusqu'au bas de la vallée […]. C'est un village, et pas une ville : les rues grâce au ciel ne sont pas pavées ; les averses y roulent en petits torrents, secs au bout de deux heures ; c'est un village, pas très joli même, et que pourtant j'adore » (*Claudine à l'école*). « La lucarne levée, la goulotte encadre comme autrefois, quand je lève la tête, le même petit paysage lointain et achevé : un bois à gauche, une prairie descendante, un toit rouge dans le coin… C'est composé avec soin, bébête et charmant » (*Claudine en ménage*). La France y est profonde, au point que sur la porte d'une remise municipale est inscrit : « Pompes à incendie et funèbres » !

Comme la Claudine du roman, la délurée Gabri court les chemins, les prés, les bois et les guérets, en « vagabondages éperdus », fascinée par le chatoiement de la flore, le grouillement des insectes, des reptiles et des batraciens, les innombrables oiseaux qu'elle héberge parfois dans sa chambre organisant la cohabitation avec le chat de la maison. Elle éprouve une irrésistible attraction pour les lézards et les couleuvres qui reviennent souvent sous sa plume, ces reptiles souples, ondulants, lisses, parfaits comme les jeunes corps féminins qui l'affolent. De ces intimités avec la gent animale naîtront plus tard ses

savoureux *Dialogues de bêtes*, dont les tout premiers furent publiés en 1904 et en 1907 et *La Paix chez les bêtes*, publié en 1916 sous sa propre signature de Colette Willy. On comprend qu'elle ait aimé serrer ses chats dans ses bras et les caresser jusqu'à son dernier jour dans la nostalgie d'autres étreintes lascives. Dans *Claudine à Paris*, elle s'abandonne à l'évocation des sensations bucoliques de son enfance qu'elle cherchera toujours à faire remonter à fleur de mémoire et de peau : « Serrer à brassées l'herbe haute et fraîche, m'endormir de fatigue sur un mur bas chauffé de soleil, boire dans les feuilles de capucines où la pluie roule en vif-argent, saccager au bord de l'eau des myosotis pour le plaisir de les laisser faner sur une table, et lécher la sève gommeuse d'une baguette de saule décortiquée ; flûter dans des tuyaux d'herbe, voler des œufs de mésange, et froisser des feuilles odorantes de groseilliers sauvages – embrasser, embrasser tout cela que j'aime ! Je voudrais embrasser un bel arbre et que le bel arbre me le rendît. » « Il ne m'est pas indifférent que le ciel soit chaud et pur, que les coussins profonds se creusent sous ma paresse, que l'année abonde en abricots sucrés et en châtaignes farineuses, que le toit de ma maison, à Montigny, soit assez solide pour ne pas semer ses ardoises brodées de lichen un jour d'orage » (*Claudine s'en va*). Elle écrira dans *Claudine en ménage* : « Il y a dans ce Fresnois (la Puisaye) assez de beauté, assez de tristesse, […] j'y suis plus belle, plus tendre, plus honnête. »

Elle se décrit elle-même comme « une jeune fille intelligente, mais hardie comme un page et dont il ne faut imiter ni les manières de garçon, ni la coiffure, […] un peu folle et passablement excentrique » (*Claudine à l'école*). « Si j'étais homme et que je me connusse à fond, je ne m'aimerais guère : insociable, emballée ou révoltée à première vue, un flair qui se prétend infaillible et ne fait pas de concessions, maniaque, fausse bohème, très "propriote" au fond, jalouse, sincère par paresse et menteuse par pudeur… » (*La Retraite sentimentale*). C'est à Saint-Sauveur qu'elle éprouve ses premiers émois auprès des filles qui sont ses camarades de classe et de ses institutrices, découvrant une facette de sa personnalité à laquelle elle ne renoncera pas plus qu'à changer de mari (trois fois) ou d'amant dès que la lassitude risquait de s'installer. Elle connaît les délices et les affres de ses abandons, comme elle l'a écrit de manière saisissante dans *Les Vrilles de la vigne*[2] : « Une nuit de printemps, le rossignol dormait debout sur un jeune sarment,

le jabot en boule et la tête inclinée, comme avec un gracieux torticolis. Pendant son sommeil, les cornes de la vigne, ces vrilles cassantes […], poussèrent si dru, cette nuit-là, que le rossignol s'éveilla ligoté, les pattes empêtrées de liens fourchus, les ailes impuissantes… Il crut mourir, se débattit, ne s'évada qu'au prix de mille peines, et de tout le printemps se jura de ne plus dormir, tant que les vrilles de la vigne pousseraient. […] Cassantes, tenaces, les vrilles d'une vigne amère m'avaient liée, tandis que dans mon printemps je dormais d'un somme heureux et sans défiance. Mais j'ai rompu, d'un sursaut effrayé, tous ces fils tors qui déjà tenaient à ma chair, et j'ai fui… […] Je ne connais plus de somme heureux, mais je ne crains plus les vrilles de la vigne. » Comme Ève, elle connaît désormais le goût du fruit de l'arbre de la connaissance du bien et du mal.

« Vous n'êtes pas du tout une femme convenable, madame Colette, […] vous êtes la fière impudeur, le sage plaisir, la dure intelligence, l'insolente liberté », écrira Jean Anouilh. Dans tout cela que rend très bien le titre de son roman de 1909 *L'Ingénue libertine*, il y a un peu d'esprit leste bourguignon, mêlé d'un soupçon de complexe d'Électre, d'une posture adoptée face à son père, le capitaine Jules-Joseph Colette, invalide de guerre devenu percepteur, qu'elle dira au moment de sa mort en 1905 ne pas avoir assez cherché à connaître et à comprendre, et à sa mère Sidonie, dite Sido, femme fort libérée des contraintes religieuses et morales des campagnes de la Basse-Bourgogne de la fin du XIX^e^ siècle qui l'impressionnait beaucoup comme elle le dira avec force dans *Sido*, publié en 1929. Le premier est pourtant très présent, fantasque et affectueux dans la série des *Claudine*, alors que la seconde y est présentée, en une esquisse d'acte manqué, comme déjà décédée. Décrivant dans les premières pages de

Claudine à l'école son bourg rustique où elle est la seule enfant de petite bourgeoisie cultivée, elle se raconte une histoire : « Moi, je me trouve dans ce milieu étrange parce que je ne veux pas quitter Montigny ; si j'avais une maman, je sais bien qu'elle ne me laisserait pas vingt-quatre heures ici, mais papa, lui, ne voit rien, ne s'occupe pas de moi, tout à ses travaux [elle le campe en spécialiste des limaces !], et ne s'imagine pas que je pourrais être plus convenablement élevée dans un couvent ou dans un lycée quelconque. Pas de danger que je lui ouvre les yeux ! » La légèreté pétillante dont Colette sait habiller la description des situations les plus scabreuses ne dissimule pas complètement quelques fêlures : « en mes yeux le désir, le vivace et proche regret, la volupté se teignent toujours de nuances sombres » (*Claudine en ménage*).

Après son mariage avec Willy, Colette ne reviendra guère en Bourgogne, sauf pour de courts séjours. Ruinée, la famille s'est séparée de la maison de Saint-Sauveur-en-Puisaye pour habiter Châtillon-sur-Loing, en 1891. Sidonie-Gabrielle vient d'avoir dix-huit ans. Pour arrondir des fins de mois difficiles, les Colette accueillent en nourrice le fils d'Henry Gauthier-Villars – Willy – dont la mère vient de décéder à Paris. C'est ainsi que bascule le destin de la petite gobette. Deux ans plus tard, elle épousera l'écrivain mondain parisien de quatorze ans son aîné, « un homme tout à fait bien, un peu fort d'âge, mais encore bien dru », selon la description qu'elle place dans la bouche de la servante Mélie dans *Claudine en ménage*. C'est lui qui lui donne son nom de Colette et ne se prive pas d'exploiter son talent en signant de son propre nom les premiers livres qu'elle écrira à sa demande. Il en revendra même les droits plus tard sans songer à indemniser son charmant nègre.

Un dernier trait de la personnalité et des dilections de Colette, issu de son éducation bourguignonne, est sa passion pour le vin. La Puisaye n'est plus viticole depuis le phylloxéra (« Mon enfance ne se souvient d'aucune vendange »), mais les pages qu'elle a consacrées au vin formeraient une épaisse anthologie. Et voici pourquoi. Même si l'on ne roule pas sur l'or, chez les Colette on sait vivre et l'on ne manque pas d'inculquer de bons principes aux enfants. Gabri est initiée très jeune au vin pur (lisez ce passage à haute voix avec l'accent bourguignon, c'est ainsi qu'il prend tout son relief) : « J'ai été très bien élevée. Pour preuve première d'une affirmation aussi

catégorique, je dirai que je n'avais pas plus de trois ans lorsque mon père, partisan des méthodes progressives, me donna à boire un plein verre à liqueur de vin mordoré envoyé de son pays natal : le muscat de Frontignan. Coup de soleil, choc voluptueux, illumination des papilles neuves ! Ce sacre me rendit à jamais digne du vin. Un peu plus tard, j'appris à vider mon gobelet de vin chaud, aromatisé de cannelle et de citron, en dînant de châtaignes bouillies. À l'âge où l'on lit à peine, j'épelai, goutte à goutte, des bordeaux rouges anciens et légers, d'éblouissants Yquem. Le champagne passa à son tour, murmure d'écume, perles d'air bondissantes […]. J'envie, quand j'y pense, la gamine privilégiée que je fus. Pour accommoder au retour de l'école les encas modestes […], j'eus des Château-Larose, des Château-Lafite, des Chambertin et des Corton qui avaient échappé en 70 aux "Prussiens". Certains vins défaillaient, pâlis et parfumés encore comme la rose morte ; ils reposaient sur une lie de tannin qui teignait la bouteille, mais la plupart gardaient leur ardeur distinguée, leur vertu roborative. Le bon temps. J'ai tari le plus fin de la cave paternelle, godet à godet, délicatement… Ma mère rebouchait la bouteille entamée, et contemplait sur mes joues la gloire du vin français » (*Prisons et Paradis*). Le nom même de la villa qu'elle achète à Saint-Tropez en 1926 avec son troisième mari, Maurice Goudeket, « La treille muscate », est tout un programme des plaisirs qu'elle prendra à boire du bon vin jusqu'à son dernier jour. Elle n'hésite pas à signer des prescriptions quasi médicales : « Ne mangez pas la truffe sans boire. À défaut d'un grand ancêtre bourguignon au sang généreux, ayez quelque mercurey festif et velouté tout ensemble. Et buvez peu, s'il vous plaît. On dit dans mon pays natal, que pendant un bon repas, on n'a pas soif, mais bien faim de boire. […] L'eau, c'est pour la soif. Le vin, c'est selon sa qualité et son terroir, un tonique nécessaire, un luxe, l'honneur des mets » (*Prisons et Paradis*[3]). Notre morne et craintif début de XXIe siècle manque d'une plume aussi jubilatoire qui redonnerait au vin toutes ses lettres de noblesse et du piquant à l'art de vivre.

Comblanchien

La rançon de l'opulence des sols et escaliers marbrés de maints édifices prestigieux (Sorbonne, hôtel de ville de Paris, Banque de France, Opéra de Paris, gare de Lyon, Pyramide du Louvre, palais

saoudiens, etc.) que les carrières de Comblanchien et de Corgoloin recouvrent depuis longtemps, c'est la laideur du paysage de la Côte-d'Or à la hauteur de ces deux villages. On y produit pourtant de jolis vins dans les appellations « côtes-de-Nuits », « bourgogne » et « bourgogne aligoté », mais les vignes sont écrasées de terrils inquiétants, de morts-terrains que la végétation ne parvient pas à coloniser. On y passe très vite sans détourner son regard lorsqu'on se rend de Dijon à Beaune par la nationale.

Tous les calcaires jurassiques des plateaux bourguignons et du Mâconnais sont compacts et de grain fin. Ils se délitent aisément en feuillets et en dalles, selon les bancs qui affleurent. Un peu partout, on extrait depuis des siècles, voire des millénaires, des « laves » – appelées lauzes sous d'autres cieux et dans d'autres contextes géologiques – qui servaient à édifier les cabottes de pierre sèche sans charpente ou les toitures des maisons maçonnées et des églises surmontées de solides charpentes. Quelques poseurs de lave œuvrent encore en Bourgogne, mais ils se raréfient. Le coût des restaurations a incité les propriétaires à remplacer ce matériau incomparable et fait pour braver les siècles par des tuiles mécaniques d'un rouge uniforme et triste dont Le Creusot a inondé la Bourgogne depuis le XIXe siècle. Les pierres plus épaisses et sans diaclase ou fêlure sont taillées en grands rectangles qui servent à daller les sols des églises, des châteaux et des belles maisons paysannes. À force d'être lustrées par des générations d'usagers, elles se polissent tout en conservant quelques ondulations qui les font danser sous les pieds et réjouissent l'œil de leurs savoureuses petites imperfections.

À la jointure de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, la faille qui limite le fossé de Saône à l'ouest a localement chauffé le calcaire qui est devenu marmoréen et a muté sa couleur blanche en différentes nuances de beige et de jaune irisé ou moucheté de bleu et de rose. Cette pierre dite comblanchien se débite en grandes dalles qui se polissent bien et supportent une intense fréquentation. Leur aspect est légèrement ennuyeux toutefois du fait de la perfection du sciage. Le XIXe siècle a passionnément aimé cette rigueur quasi mathématique qui se retrouve dans toute l'architecture de l'époque. De petites « perrières » existaient depuis des siècles à Comblanchien et Corgoloin, mais les premières grandes carrières datent du début du XIXe siècle. L'arrivée du chemin de fer en 1850, puis un peu plus tard

d'une famille de carriers du Tessin, les Rossi, a permis un rapide essor de l'activité et la multiplication des exploitations de plus en plus mécanisées. La population de ces deux communes industrielles se distingue du reste de la Côte. Les crises sociales et les grèves y ont été nombreuses depuis 1892, situation inhabituelle dans un secteur de la Bourgogne plutôt conservateur, tout au moins dans le domaine politique. La situation évolue vite sous l'effet de la concurrence internationale, et les carrières n'emploient plus guère qu'une centaine d'ouvriers contre six fois plus il y a un demi-siècle. Une Appellation d'Origine Protégée (AOP) a été récemment demandée pour la pierre de Comblanchien.

Cornichon

Que sont nos cornichons bourguignons devenus ? Longtemps les meilleurs vinrent d'Appoigny, au nord d'Auxerre. Ils avaient élu domicile dans la vallée de l'Yonne, au moment où le phylloxéra assassinait les vignobles icaunais, lesquels ne furent que parcimonieusement replantés (Irancy, Saint-Bris). En cela, le cornichon est le frère de lait du cassis qui a sauvé de la misère certains anciens vignerons des Hautes-Côtes (ex-Arrière-Côte) du Nuiton et du Beaunois ruinés par le monstre pattu et velu venu d'Amérique. Hélas, la terre est basse, et au tournant du XXIe siècle les ramasseurs de cornichons se firent rares, d'autant que, à la différence des vendanges, il n'y a pas promesse de soirées joyeuses et bien arrosées ni d'apothéose en paulée avec la récolte des prosaïques cornichons. Pour ne rien arranger, les mignons bébés concombres ont connu le triste sort d'un idiotisme peu valorisant puisque leur nom est devenu au XIXe siècle – on ne sait pourquoi – synonyme de niais. D'un homme qui se fait pigeonner par une cocotte, les Goncourt écrivent dans leur journal : « A-t-il l'air cornichon, ce petit bonhomme ! »

Résumons le mince savoir académique que l'on possède sur les cornichons. Ce nom désigne les plus petits des fruits de la cucurbitacée *Cucumis sativus*, concombre en français, arrivée d'Inde dans l'Antiquité. Ils sont de la même grande famille que les melons. À leur apogée, ce sont des concombres ; récoltés jeunes et immatures, ce sont des cornichons. Dans le monde germanique, on les récolte un peu plus gros, plus gros encore chez les slaves (*ogourtsi malossol* en russe) qui les conservent uniquement dans la saumure. Leur nom russe trahit leur itinérance, puisqu'il vient du grec *angourion*, lui-même issu du persan *angarah.* La vallée de l'Indus n'est qu'à deux pas.

En France, c'est sans doute au XIXe siècle que, par sélection, des variétés ont été choisies dans le but exclusif de produire des cornichons. Leur nom est tardif. Il apparaît pour la première fois dans *Le Jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons, valet de la chambre du roi, en 1651, pour désigner les petits concombres « que l'on appelle cornichons, à cause que l'on choisit d'ordinaire ceux qui sont crochus », en forme de petites cornes. Leur méthode de conservation n'est pas très éloignée de la recette d'aujourd'hui, mais incomplète, car elle néglige d'inviter à ôter le sable avec précaution. Notons qu'il n'existe pas encore de robustes bocaux de verre à cette époque ; ils n'apparaîtront qu'au siècle suivant. « Les cornichons se confisent sans peler, à cause de la délicatesse de leur peau. Vous les cueillerez dès le matin, par un beau temps, leur laissant passer la journée au soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux leur sel. » Il convient ensuite de les placer « dans des pots de grets (car ceux de terre se pourrissent par la force du sel qui les pénètre, perdant leur saumure) et vous les arrangerez proprement, les pressant le plus que vous pourrez, sans les froisser : vous jetterez par-dessus du sel en bonne quantité, puis du vinaigre, jusqu'à ce que ceux d'en haut trempent ; autrement il s'y ferait une moisisseure, qui gasteroit ceux qui ne tremperoient pas : cela fait, vous les serrerez en lieu tempéré de chaud et de froid, n'y touchant de six semaines au moins, afin qu'ils se confisent parfaitement ; votre fruictier sera très propre pour bien les conserver. »

Étymologiquement, un cornichon est donc une petite corne. Qu'Appoigny en ait été la capitale est un signe des dieux. Ce charmant bourg dont il est le jardin s'appelait *Eponiacus* aux temps gallo-romains, un vicus routier placé sous la protection d'Eponia, déesse celtique de la fertilité dont l'un des attributs est justement la corne d'abondance ! Une grande usine, Grey-Poupon, puis Amora-Maille, vouée à la moutarde et aux cornichons (3 000 tonnes par an dans ses dernières années), y a fermé ses portes en 2008. Elle avait été créée en 1925 par M. Wickel. De son ancienne vocation, survit à Appoigny la Saint-Fiacre, trois jours de liesse en l'honneur du protecteur des jardiniers, tous les ans à la fin août. Chacun cherche à y apercevoir un glorieux citoyen de la commune : Guy Roux, l'ex-entraîneur de l'AJ Auxerre. Une autre localité de Bourgogne célèbre chaque 15 août le cornichon, en aimable compagnie de l'andouille : Bèze en Côte-d'Or. Il

reste encore deux agriculteurs qui produisent des cornichons dans l'Yonne et quelques artisans qui persistent à les mettre en bocaux : 26 000 pots en 2012, une misère pour la France et pour l'Europe où chaque habitant consomme environ 400 g de cornichons par an, toutes tailles confondues !

Aujourd'hui, les cornichons mis sur le marché par les grands industriels ne viennent plus de Bourgogne du tout, ni même de France, mais sont en majorité issus de leur terroir d'origine, l'Inde, où 7 000 fermiers en produisent 200 000 tonnes par an. Sauf que, il y a trois mille ans, ils partirent sans doute du Cachemire à la conquête du monde et qu'aujourd'hui ils ont élu domicile dans le Kerala. La Chine du Sud et Madagascar en sont également de grands producteurs, en raison du faible coût de la main-d'œuvre, mais aussi de leur climat qui permet trois récoltes par an.

Pour de vrais cornichons vifs et croquants, préparez-les vous-même, comme vos aïeules l'ont fait pendant des générations, si vous avez bien sûr la chance d'en trouver des frais sur votre marché. En province où œuvrent encore quelques maraîchers polyculteurs d'âge et de talent, ce n'est pas rare. À Paris, c'est exceptionnel, mais sur les étals bio-bobos du boulevard Raspail ou des Batignolles, on en déniche parfois en été. Choisissez-les petits, de préférence, pour leur délicatesse de saveur, aussi pour les obtenir très fermes après préparation et pour le plaisir de manipuler ces minuscules cornes, puis ensuite de les croquer en une bouchée en compagnie d'une rondelle de saucisson ou d'une lichette de jambon cru ou cuit. Lavez-les, puis frottez-les soigneusement un à un avec une brosse dure, grattez-les avec un torchon rêche pour enlever toutes les aspérités piquantes qui retiennent de nombreux grains de sable, puisqu'ils mûrissent directement sur le sol. C'est une ascèse qui demande attention, mais vous pouvez écouter de la musique en même temps et anticiper la joie que vous répandrez autour de vous en ouvrant vos bocaux pour accompagner tout au long de l'hiver vos terrines, salaisons, viandes froides, et préparer aussi la sauce charcutière qui accompagne si bien les grillades de porc. Les plus petits sont les plus délicats. Une fois apprêtés, laissez-les dégorger avec du gros sel pendant une nuit, puis essuyez-les de nouveau un à un. Serrez-les soigneusement dans des bocaux propres. Ajoutez les plus petits oignons grelots que vous trouverez et qu'il faut éplucher sans entamer leur rotondité parfaite,

une ou deux gousses d'ail épluchées, des grains de poivre noir à volonté, des graines de coriandre, un ou deux piments de Cayenne, une branche d'estragon. Noyez-les sous un bon vinaigre de vin blanc ou, à défaut, un vinaigre d'alcool, moins raffiné. Attendez quelques semaines, voire quelques mois avant de les utiliser, de manière à ce qu'ils aient comblé par le vinaigre l'eau qu'ils ont perdue lors du dégorgement et soient ainsi redevenus croquants, en même temps que leur chair s'est imprégnée de tous les parfums des aromates en compagnie desquels vous les avez confinés. Une fois le bocal ouvert, les cornichons sont périssables. S'ils n'ont pas été pasteurisés, ce qui est préférable pour leur saveur, ils peuvent subir une contamination bactérienne et devenir mous et pâlichons. Ils perdent alors tout intérêt gastronomique, d'où la nécessité d'utiliser de petits contenants.

Temps perdu, pensez-vous, alors que les bocaux des grands industriels sont si peu onéreux et leur contenu somme toute plutôt comestible ? Rejetez cette vulgaire tentation de facilité et songez au moine bouddhiste japonais Dôgen qui écrit au XIII^e^ siècle dans *Le Cuisinier zen* : « Quand vous faites la cuisine, ne regardez pas les choses ordinaires d'un regard ordinaire, avec des sentiments et des pensées ordinaires. Avec cette feuille de légume que vous tournez dans vos doigts construisez une splendide demeure de Bouddha et faites que cet infime grain de poussière proclame sa Loi. » Remplacez Bouddha par Dieu : cela pourrait avoir été écrit par un moine cistercien. En tout cas, c'est en vous rapprochant de l'esprit d'un tel précepte que vos cornichons deviendront une exception culturelle, une œuvre d'art et surtout un acte d'amour à l'égard de vos proches ainsi qu'une exigence d'excellence pour les charcuteries que vous élaborerez ou dont vous ferez l'acquisition pour les escorter.

Corton

La colline de Corton – on dit en Bourgogne la montagne – qui domine les villages d'Aloxe-Corton (prononcer Alosse), Pernand-Vergelesses et Ladoix-Serrigny est l'une des parties les plus hautes et les plus pentues de la Côte-d'Or. Vue du sud, elle présente une régularité et une majesté qui attirent le regard. C'est ici, depuis les terroirs occidentaux de Chorey-lès-Beaune, que l'on a la plus belle vue de tout le vignoble, de la marqueterie de son parcellaire et de ses couleurs, puisque les feuilles des deux cépages plantés, le pinot et le

chardonnay, ne virent pas de teinte en même temps à l'automne, ce qui dépend aussi de l'âge des vignes. La dimension paysagère des climats de Bourgogne y éclate avec évidence. Il devait y avoir du brouillard le jour où Stendhal s'est rendu de Dijon à Beaune et qu'il a écrit de la Côte qu'elle était « une petite montagne bien sèche et bien laide ». Le coteau de Corton exposé au midi est surmonté d'un bois de feuillus qui lui fait comme une coiffure en brosse, un béret ou une casquette semblables aux couvre-chefs que portaient les vieux vignerons et que certains de leurs petits-enfants ont remplacée par une casquette américaine à large visière qui sied plutôt mal à leur art.

Les sols et l'exposition du Corton offrent un potentiel exceptionnel pour y produire des grands vins blancs et rouges, révélant à mesure de leur vieillissement des trésors aromatiques et gustatifs, les rouges particulièrement qui sont très austères dans leur jeunesse. Ce n'est pas par hasard que Charlemagne, croit-on, y posséda des vignes qui portent encore son nom et les ducs de Bourgogne un clos qui devint après 1477 le Clos du Roi. Je livre pour faire réfléchir le point de vue œno-politique de Claude Chapuis, Aloxien pur jus, descendant d'une dynastie de vignerons et auteur de plusieurs excellents livres sur son terroir et les vins de Bourgogne ; elle m'ébranle un peu, je l'avoue quand je vois combien la majorité des Français traîne des pieds vis-à-vis de l'Europe : « La vigne ducale serait même devenue impériale si Charles le Téméraire était parvenu à se faire proclamer empereur – entreprise qui aurait peut-être épargné bien des misères à l'Europe. » Et, peut-être, nous aurait fait gagner près de cinq siècles ! Aujourd'hui, plus de 160 ha de vignes sont classées en grand cru sur la mi-pente de la montagne de Corton, les rouges issus des vignes plantées sur des calcaires noduleux rougeâtres, et les blancs sur des marnes claires. C'est la plus vaste superficie si hautement reconnue de la Côte-d'Or. D'aucuns jugent que la procédure du classement a été habilement menée et que le résultat est un peu abusif. Non pas, si chaque vigneron ayant la chance de posséder une ou des parcelles en grand cru se montre à la hauteur du bel instrument qui lui est confié et dont il a le devoir de tirer les accents les plus accomplis. Hélas, comme en toutes choses, la parabole des talents est toujours actuelle ! La facilité est toujours tentante.

Heureusement, une kyrielle de grands vignerons sont pénétrés de l'honneur qu'ils ont de travailler ici et produisent des merveilles.

Citons, parmi beaucoup d'autres, Jean-Charles (descendant de Mme de Sévigné et de sainte Jeanne de Chantal) et Anne Le Bault de La Morinière, auteurs d'un infiniment long en bouche et délicat corton-charlemagne (sur une vaste superficie de près de 10 ha) et cortons rouges du domaine Bonneau du Martray, Claude Chevalier, le président du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, les domaines Comte Senard et Chandon de Briailles, Franck Follin-Arbelet, Maurice Chapuis, le domaine Antonin Guyon, Vincent Rapet, le domaine d'Ardhuy, les maisons Louis Latour, Chanson et Faiveley, le domaine de Montille et, désormais, le domaine de la Romanée-Conti qui a repris en fermage les vignes du prince Florent de Mérode sises en Corton Clos du Roi, Bressandes et Renardes. Lorsqu'il est à point, le corton-charlemagne appelle le foie gras d'oie ou les poissons blancs et la sauce hollandaise, et le corton rouge se marie d'amour avec les gibiers en sauce.

Au pied de la montagne, le village pentu de Pernand-Vergelesses fut aussi dans l'entre-deux-guerres l'une des capitales du théâtre en France. Jacques Copeau, fondateur du Vieux-Colombier à Paris en 1913, vient s'y installer avec une petite troupe de joyeux comédiens que les habitants appelèrent les Copiaux. Copeau écrit des pièces, les met en scène et fait aussi jouer le répertoire comique classique en Bourgogne ou ailleurs, en France et à l'étranger. La troupe sympathise avec la population et aiguise sa verve en profitant largement de la générosité des vignerons bourguignons. Pour leur rendre hommage, Copeau fait imprimer au dos de ses programmes : « Si vous voulez boire du bon vin, adressez-vous au Vieux-Colombier à Pernand-Vergelesses (Côte-d'Or). Nous n'en vendons pas, mais nous en buvons. Nous vous donnerons les bonnes adresses. »

Pour faire ample connaissance avec le vignoble de Corton dans une joyeuse atmosphère bourguignonne, il ne faut pas manquer la balade gourmande de Ladoix. Celle-ci a lieu un dimanche du début juillet depuis 1996. Vous coiffez un canotier, passez autour du cou une pochette dans laquelle se trouvent l'itinéraire ainsi qu'une fourchette. Puis, en route pour quelques kilomètres dans les vignes ponctués d'arrêts-ravitaillement sous des tentes. Il est donc possible de boire le paysage, c'est-à-dire d'entrer dans l'expérience géographique unique qui consiste à boire un vin au milieu des vignes d'où il provient et en compagnie des vignerons qui en sont les auteurs. Se succèdent dans les

verres aligoté, ladoix blanc, ladoix rouge, corton rouge et crémant. Divers mets bourguignons choisis pour s'harmoniser avec eux permettent de reprendre des forces. Après l'étape fromage sous les ombrages de la chapelle Notre-Dame-du-Chemin, vient le dessert au cœur du village, face au château des princes de Mérode, vieille famille rhénane dont une branche est belge et donc bourguignonne. Puis on danse et l'on rit à gorge déployée !

Côte-d'Or

Le département dont Dijon est le chef-lieu, cœur de la Bourgogne historique, est bien le seul de France à bénéficier d'une dénomination aussi poétique, faisant allusion à la couleur de son coteau viticole lorsque l'automne mue son vert feuillage en jaune d'or, avant de le rougir. Le 4 mars 1790, il a échappé à Seine-et-Saône ou Haute-Seine, selon la plate géographie descriptive qui a présidé à l'opération baptismale de la Constituante qui tenait à tout prix à se débarrasser des noms de province venus pour certains de la nuit des temps, mais entachés d'un parfum d'Ancien Régime. Ce joli coup est dû au talent persuasif du député Charles-André-Rémy Arnoult, avocat au parlement de Dijon. Hélas, les trois autres départements qui constituent aujourd'hui la Bourgogne portent des noms aquatiques, des noms de rivières : Yonne, Nièvre (49,6 km de longueur, tout de même mieux que le Loiret qui n'en a que 13 !), Saône-et-Loire. Pour la terre entière, la Côte-d'Or est donc avant tout le pays de la vigne et du vin, mieux même, le pays des vins de Bourgogne en majesté. Il n'y a que Stendhal qui ait osé la flétrir dans ses *Mémoires d'un touriste* en la qualifiant de « petite montagne bien sèche et bien laide » ; on se demande pourquoi ce jugement si dur et si injuste que la suite de la phrase fait un peu pardonner : « mais on distingue les vignes avec leurs petits piquets, et à chaque instant on trouve un nom immortel : Chambertin, le Clos-Vougeot, Romanée, Saint-Georges, Nuits. À l'aide de tant de gloire, on finit par s'accoutumer à la Côte-d'Or ».

En dehors de cette humeur stendhalienne, la Côte-d'Or est vénérée. D'où lui vient cette reconnaissance, et pourquoi les vins côte-d'oriens surpassent-ils en réputation leurs voisins icaunais, nivernais, chalonnais et mâconnais ? Beaucoup de vignerons, négociants, œnologues, mais aussi de savants géographes, pédologues, climatologues avancent l'idée d'une supériorité des terroirs, au sens

physique du terme, c'est-à-dire un sens étroit, biaisé et même, disons-le tout net, faux de ce mot. Le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne a longtemps fondé sa communication sur le slogan : « Des terroirs bénis des dieux », inscrit à côté d'un verre de vin surmonté d'une auréole. Un texte de 1993 émanant du même organisme n'hésite pas à décliner cette fadaise : « Dans quelques jours, les vendanges. Les jeux sont faits, après quatre saisons d'une œuvre commune où cépage, terroir et climat s'unissent pour le meilleur des vins bénis des dieux. Autant de dons du ciel que protège le classement des appellations. » La peste soit de ce déterminisme qui fait l'impasse sur le talent des hommes, qui fait semblant de magnifier une hypothétique bonne nature pour mieux valoriser le capital foncier des propriétaires desdits terroirs. Le journaliste bordelais Pierre Veilletet a bien plus justement écrit dans *L'Amateur de bordeaux* en 1992 qu'« il n'y a pas de grands vignobles prédestinés, il n'y a que des entêtements de civilisation ». C'est une phrase qu'Aubert de Villaine, cogérant du domaine de la Romanée-Conti, affectionne de citer, ce qui n'est pas anodin venant du maître – plutôt que du gardien – d'un tel terroir et révèle chez lui une conscience claire de ce que les grands vins doivent à leurs inventeurs lorsque ceux-ci vibrent en symbiose avec le milieu qu'ils ont la charge de valoriser. Il va de soi que, malgré les aptitudes de la vigne à s'adapter à des environnements difficiles, il est des terroirs médiocres, mais qu'un beau potentiel ne suffit pas à engendrer de grands vins. Le Mâconnais en est un bon exemple, tout au moins chez la majorité des producteurs.

Les habitants de l'actuelle Côte-d'Or aiment le vin avec passion depuis au moins vingt-cinq siècles. Du temps de la Gaule chevelue, ils l'achètent en amphores venues de la Méditerranée aux marchands grecs, phéniciens ou romains. L'alliance précoce des Éduens avec Rome favorise la pénétration de la noble boisson. Après la conquête de César, ils apprennent la manière de cultiver la vigne et d'élaborer le vin, même s'ils continuent à s'approvisionner au sud par l'intermédiaire des *negotiatores vinarii* de Lyon. Au IIIe siècle et sans doute guère plus tôt en Bourgogne, la vigne est en plein essor, surtout après l'édit du bon empereur Probus en 276 qui lève les entraves aux plantations et les obligations d'arrachage décidées en 92 par son prédécesseur Domitien. À l'occasion d'une visite de l'empereur Constantin à Autun en 312, un panégyrique lui est adressé qui

mentionne que le *Pagus Arebrignus* (les actuelles Côtes de Beaune et de Nuits) possède un vignoble réputé, mais vieillissant. Ses racines sont entrelacées et forment une masse compacte, un plafond ligneux qui rend le travail difficile, comme ce sera le cas tant que l'on cultivera en foule, c'est-à-dire jusqu'à l'invasion phylloxérique à la fin du XIXe siècle. Il est implanté « entre les rocailles ininterrompues des hauteurs et les bas-fonds où la gelée est à craindre ». Rien de plus précis, mais de récentes fouilles réalisées à Gevrey-Chambertin et interprétées par Jean-Pierre Garcia et son équipe ont montré que c'est le pied et peut-être l'aval de l'escarpement de faille de la Côte-d'Or qui sont plantés, et non la partie la plus pentue, comme ce sera le cas à partir du Moyen Âge.

Les vagues d'envahisseurs venus de l'Est et du Nord portent des coups sévères au vignoble mais, comme jadis les Gaulois, les barbares prennent vite le goût du vin, aidés en cela par la présence de pôles religieux qui maintiennent vivant l'héritage romain. Au VIe siècle, saint Grégoire de Langres (dit aussi d'Autun dont il est né comte), devenu évêque en 506 après son veuvage, réside le plus souvent à Dijon qui ne sera évêché qu'en 1731, mais dont le climat est plus favorable à la vigne que celui de Langres. Son arrière-petit-fils, le célèbre Grégoire de Tours, écrit : « J'ignore pourquoi ce n'est pas Dijon qui a le titre de *civitas*. Il y a pourtant autour d'elle des fontaines d'une rare qualité et, vers le couchant, des coteaux très fertiles et couverts de vignes dont les habitants tirent un falerne de si haute classe qu'ils dédaignent le vin d'Ascalon. » Rome est toujours dans Rome : le falerne, produit près de Naples, demeure le grand vin de l'empire d'Occident, et Ascalon, aujourd'hui en Israël, celui de l'empire d'Orient. Le diocèse d'Autun, longtemps assis sur le même territoire que la cité des Éduens, a longtemps inclus le Beaunois. Roger Dion a montré que les crus les plus réputés de Côte-d'Or se situaient sur son territoire. Il est vrai que l'évêque et le chapitre sont alors largement possessionnés dans le vignoble et que le bon vin doit beaucoup aux propriétaires éclairés qui exploitent les vignes dont il provient. De même en est-il avec les abbayes, foyers majeurs en Europe de la viticulture de qualité. Deux d'entre elles et leurs filles sont dotées de clos en Beaunois : Cluny, fondée en 909-910, et Cîteaux, fondée en 1098. Dès 1110, cette dernière rassemble des terres autour d'une première donation à Vougeot et constitue une grange monastique qui va devenir le

laboratoire d'une vitiviniculture d'excellence. On peut sans hésiter qualifier le clos-de-vougeot de premier grand cru de France, antérieur de plusieurs siècles à son premier homologue bordelais, le château-Haut-Brion. Bien d'autres clos organisés sur le même modèle, mais plus petits, voient le jour sur la Côte au fil des siècles. On compte plusieurs Clos du Roi, Clos du Duc, Clos du Chapitre et un certain nombre d'autres qui sont liés à une abbaye comme le Clos de Bèze ou le Clos de Tart.

Les vins de la *Vinosa Bealna* (Beaune la vineuse) sont appréciés en premier lieu des Bourguignons, propriétaires ou non, appartenant au clergé séculier et régulier, à l'aristocratie, à la bourgeoisie des villes. Mais la chance de la Côte-d'Or est de se situer dans les environs immédiats de Dijon qui devient au XIe siècle capitale de la Bourgogne, laquelle va devenir en 1363, à l'avènement de la dynastie des ducs Valois, le grand duché d'Occident. Cela ouvre aux vins déjà réputés de la Côte le marché des Flandres, l'une des plus riches régions de l'Europe du temps, mais totalement inapte à la viticulture, du fait de ses sols et de son climat. De manière plus surprenante, les vins de Bourgogne descendent aussi la Saône et le Rhône et approvisionnent la cour papale d'Avignon. Pourquoi, alors que le Comtat est favorisé par la chaleur et qu'il est plus facile d'y récolter des raisins mûrs qu'à Beaune, même si le Moyen Âge est tiède par rapport au petit âge glaciaire qui va suivre ? C'est tout simplement que, en 1309, alors que la papauté s'installe en Avignon, les vins de Bourgogne surpassent en qualité ceux du Bas-Rhône et qu'ils s'imposent sur la table pontificale. Une partie du meilleur de la production parvient aussi à la cour du roi de France, mais celle-ci s'approvisionne d'abord en Basse-Bourgogne, en Val de Loire et, surtout, en Champagne où le vin est dit de France.

L'œuvre viticole des ducs est aussi précise et exigeante que celle des abbayes. En 1366, Philippe le Hardi proscrit le complantage sur son Clos de Chenôve et, surtout, le 31 juillet 1395, il signe la grande ordonnance qui fait date dans l'histoire du vin de Bourgogne, puisqu'elle impose le pinot comme seul cépage rouge noble sur ses possessions. Il prend la défense des « meilleurs et plus précieux et convenables vins du royaume [notez le terme de royaume, référence et révérence au roi de France dont il est l'oncle, mais aussi le vassal], consommés par le pape, le roi et plusieurs autres seigneurs ». Il impose l'arrachage du gamay. Il y a peu de décisions antérieures au XXe siècle

et à l'éradication des hybrides prohibés qui aillent aussi loin. Il prête également attention au ban des vendanges, interdit de fumer les terres, ce qui oblige la vigne à chercher sa nourriture en profondeur et marque aussi le début de la recherche de la finesse. Les terroirs d'excellence ont d'ailleurs été reconnus, puisque les clos se trouvent tous juste au-dessous du mitan de la pente, bénéficiant de sols bien drainés et profonds, exposés au levant ou au midi. L'ordonnance de Philippe le Hardi sera confirmée en 1441 par Philippe le Bon, puis en 1486 par le roi Charles VIII lorsque la Bourgogne aura pleinement rejoint le giron français.

Des siècles d'accumulation de savoir-faire, de soins attentifs et d'investissements, liés à une demande d'amateurs locaux ou lointains, éclairés et exigeants, expliquent que la Côte-d'Or se soit progressivement hissée au pinacle de la viticulture bourguignonne, même si les vins de l'Auxerrois – en amont du pont de Sens – bénéficient aussi à partir de 1416 du droit de s'appeler de Bourgogne. Au XVIe siècle, les habitants du nord de l'ancien duché continuent à préférer le vin du Beaunois à tout autre. C'est lui qui fait écrire à Érasme : « Ô bienheureuse Bourgogne […] ; province bien digne d'être appelée la mère des hommes, elle qui possède un tel lait dans ses veines. »

À la fin du XVIIe siècle, ils bénéficient d'une promotion inespérée qui va les imposer à Paris pour près de deux siècles : la goutte dont souffre Louis XIV. Fagon, son médecin, estime non sans raison que les acides vins blancs de Champagne en sont en partie responsables. Il recommande donc en 1694 à son royal patient de ne consommer que des vins vieux rouges – ils sont clairets à l'époque – de Bourgogne, de Vosne en particulier. Le champagne reviendra à la Cour, mais sous sa forme mousseuse, à partir de la Régence ; il ne détrônera pas le vin rouge de Côte-d'Or. La qualité gustative, la couleur et la capacité de conservation de celui-ci vont s'améliorer grandement au XVIIIe siècle grâce aux progrès de l'hygiène, à la protection des vins par la combustion de mèches de soufre dans les tonneaux, à l'allongement des cuvaisons, au perfectionnement de l'ouillage, du soutirage et du collage, enfin à l'invention de la bouteille de verre sombre et épais et du bouchon de liège. Ces techniques doivent beaucoup à l'Europe du Nord, surtout à l'Angleterre, contrées devenues très froides et humides et dont les vignobles médiévaux ont disparu. Elles importent alors de

fort loin la presque totalité du vin qu'elles consomment, ce qui stimule leur inventivité. En Bourgogne, ce sont plutôt les négociants beaunois qui mettent en œuvre ces innovations : parmi les plus anciens, Champy est fondé en 1720 et Bouchard en 1731. Rares sont les propriétaires qui les maîtrisent. Citons tout de même l'un d'entre eux et non des moindres, Louis-François de Bourbon, Prince de Conti, qui achète en 1760 à prix d'or (80 000 livres) La Romanée au seigneur très endetté de Croonembourg, d'une famille d'origine flamande. Pour cette somme astronomique, il pourra s'offrir quelques pièces qui rempliront 2 à 3 000 bouteilles de nectar chaque année, moins que ce qui est nécessaire à sa somptueuse table du Temple à Paris ou de L'Isle-Adam.

Le XX^e siècle est marqué par un nouveau progrès décisif, la fin des coupages qui ont marqué tout le siècle précédent. En 1935, le sénateur de la Gironde Joseph Capus, qui a travaillé en complicité avec un producteur de Châteauneuf-du-Pape, le baron Le Roy de Boiseaumarié, fait voter une loi garantissant la provenance des vins. Les Appellations d'origine contrôlée sont nées. Il devient difficile de relever la couleur et le degré des vins de Bourgogne à l'aide de vins du Rhône ou d'Alicante, voire d'Algérie. La présence à Beaune, comme à Bordeaux, de Cordier, un négociant originaire de Tain-l'Hermitage, était liée à cette pratique sans gloire. La belle-mère du baron Le Roy, Mme Le Saint, propriétaire du château Fortia à Châteauneuf-du-Pape, recevant au début du XX^e siècle un négociant bourguignon venu faire ses emplettes en toute légalité, s'entendit dire : « Ah, madame, vous êtes la succursale de la Bourgogne ! », ce à quoi elle répondit : « Compte tenu de ce que vous m'achetez, j'ai l'impression que nous sommes plutôt la maison-mère ! » Certains négociants peu scrupuleux continueront à « hermitager » leurs vins pendant longtemps, mais la sévérité des condamnations rend la pratique de plus en plus rare. Il faut donc se résoudre à admettre que tous les millésimes ne se ressemblent pas et que, derrière des étiquettes prestigieuses, se cachent parfois des vins fluets. C'est là qu'intervient le talent des vignerons qui parviennent à surmonter les handicaps des étés humides et des automnes froids. Malgré leurs efforts, certains vins sont à boire plus rapidement que d'autres : ils sont légers, mais vrais. C'est le charme de la Bourgogne et de sa philosophie des « climats » de s'interdire la pratique des cuvées qui permet au Bordelais (premier,

deuxième et troisième vin) et à la Champagne de masquer les inégalités entre les millésimes en les assemblant. L'Unesco devrait reconnaître la beauté du geste en inscrivant en 2015 « Les climats de Bourgogne » sur la liste du patrimoine culturel de l'humanité. En réalité, ils ne sont que de Côte-d'Or, et encore à l'exclusion des Hautes-Côtes qui le vivent mal, même s'il faut bien admettre qu'elles n'ont jamais jusqu'à une date récente joué dans la cour des grands, celle des cuvées parcellaires. Elles y viennent, de plus en plus et de mieux en mieux, comme c'est le cas à Villars-Fontaine, par exemple, où Bernard Hudelot et son frère Henri auquel Patrick a succédé œuvrent avec énergie et talent depuis les années 1960. Ne parlons plus de la plaine qui borde la Côte à l'est. La viticulture y a quasiment disparu, et elle n'y a jamais été très glorieuse. Dans ses avant-mémoires, le Chinois de Bourgogne René Han qui passa son enfance dans les années 1930-1940 à Perrigny dans les faubourgs de Dijon décrit très bien cette frontière absolue : « La Côte, nous en parlions tout le temps. Elle était notre référence car elle permettait de nous situer facilement. Elle était, à la fois, voisine et célèbre. Nous étions apparentés et fiers de l'être. Pourtant je découvris que cet apparentement n'était qu'une façade commode pour notre vanité, à nous les gens de Perrigny. Eux, ceux de la vraie Côte, semblaient presque ignorer qu'il pût y avoir d'autres villages que les leurs, au-delà de la grande route qui relie Dijon à Beaune. Comme eux, nous faisions du vin. Mais, eux, ils élevaient "le" vin. Notre vin nous appauvrissait puisqu'il était difficile à vendre et que, peu à peu, pour cette raison, les vignes disparaissaient. Leur vin les enrichissait depuis des temps immémoriaux… À quelques encablures près, nous étions pauvres et ils étaient riches. » En dehors des brouillards d'hiver et des lourdes chaleurs de l'été qu'il y faut subir, c'est l'une des raisons pour lesquelles je n'aimerais pas habiter dans les villages de la plaine et y vivre en permanence cette frustration de voir la Côte en levant légèrement la tête, mais de ne pas en être. Au moins dans les Hautes-Côtes que les seigneurs de la Côte appelaient naguère avec condescendance l'Arrière-Côte, on ne la voit pas et on est au-dessus, c'est-à-dire, épargnés par le brouillard et bien plus au frais en été. Cela console de ne pas produire de grands crus, du moins pas encore tout à fait.

Creusot (Le)

Quand on traverse le bassin de la Dheune et de la Bourbince, on se croirait plutôt dans le bassin minier du Nord-Pas-de-Calais ou de Lorraine qu'en Bourgogne profonde, ou plutôt on s'y serait cru au XIXe siècle et jusque dans les années 1960, à l'époque où d'innombrables cheminées crachaient une fumée noire sur les tristes villes du Creusot et de Montchanin. Dans ce fossé qui sépare le Morvan du Charolais affleure du charbon qui a permis l'installation en 1782 au hameau de Montcenis d'une fonderie à l'anglaise, fonctionnant au coke, selon la méthode du maître de forge anglais William Wilkinson qui s'associe alors avec un maître de forge lorrain Ignace de Wendel de Hayange qui deviendra de Wendel. Le roi Louis XVI encourage cette implantation et participe aux investissements. Rapidement, à côté de Montcenis, se développe Le Creusot où déménage en 1784 la cristallerie de Sèvres qui fonctionnait jusqu'alors au bois. Un superbe bâtiment désormais appelé château de la Verrerie est construit pour abriter la manufacture de Cristaux de la reine. Deux grands fours de forme conique sont édifiés devant la façade du bâtiment d'architecture classique ; ils existent toujours.

Deux frères originaires de Lorraine, Adolphe et Eugène Schneider, alors employés de la banque Seillière, associée à la famille de Wendel, sont chargés de diriger les forges du Creusot en 1833 : leur réussite est immédiate. Dès 1836, Eugène crée la société Schneider et Cie. Adolphe devient maire du Creusot et député ; après sa mort son frère lui succède et, jusqu'à aujourd'hui, la famille élargie est l'une des (200 ?) plus puissantes de France, alliée aux Wendel, aux Mame, aux Lebaudy et à de nombreuses lignées de la haute aristocratie d'Ancien Régime. Le mariage sert à redorer de blasons et de savonnette à vilain jusqu'en ce début de XXIe siècle. La cristallerie qui fonctionne cahin-caha pendant la Révolution, l'Empire et la Restauration ferme dans les années 1830, avant d'être rachetée par la famille Schneider (prononcer Schneidre) qui y établit sa résidence, signe éclatant et raffiné de sa réussite. Elle est rachetée en 1971 par la municipalité.

Du Creusot et de son agglomération sortiront des locomotives, des canons, des rails, des poutrelles métalliques d'ouvrages d'art et de bâtiments industriels, des navires qui seront transportés dans la France entière par chemin de fer ou par les canaux du Centre et du Nivernais. Bref, c'est l'un des cœurs industriels de la France. Le personnel y travaille très dur, mais est plutôt bien traité, dans la tradition du

paternalisme industriel chrétien. Il est logé, soigné, distrait, protégé (surveillé ?) par une police privée ; ses enfants naissent dans des maternités édifiées par la compagnie, sont éduqués, font du sport, vont au patronage, etc. Ce contrôle social étroit qui s'appuie sur l'Église catholique ressemble à ce qui se pratique à Clermont-Ferrand ou dans le Nord. Il a son équivalent protestant chez les Peugeot et laïc au Familistère de Guise imaginé par Godin dans l'Aisne. Cela n'empêche pas quelques grèves prolongées. Avant tout jugement à la manière de Vincenot qui vomit l'industrie et la ville, n'oublions pas que la vie rustique n'était pas si idyllique que cela, surtout dans le proche Morvan, et ce n'est pas un hasard si beaucoup de jeunes paysans ont quitté la terre pour devenir ouvriers. En relisant *Les Cinq Cents Millions de la Bégum* de Jules Verne, on se demande si Le Creusot a servi de modèle à Franceville ou à Stahlstadt. Sans doute en partie aux deux. Ce ne fut ni un paradis sur terre ni un enfer concentrationnaire.

Augustine Fouillée, dite G. Bruno, a livré une description saisissante de cet univers en 1877 dans *Le Tour de la France par deux enfants* dont 7 millions d'exemplaires ont été vendus avant 1914 : « nous sommes en face du Creusot, la plus grande usine de France et peut-être d'Europe. Il y a ici quantité de machines et de fourneaux, et plus de seize mille ouvriers qui travaillent nuit et jour pour donner à la France une partie du fer qu'elle emploie. C'est de ces machines et de ces énormes fourneaux chauffés à blanc continuellement que partent les lueurs et les grondements qui nous arrivent ». Le marteau-pilon émerveille les enfants, et il leur est expliqué qu'il permet d'aplatir des blocs de métal, mais aussi un travail d'une précision chirurgicale. Pour leur prouver, un métallurgiste réalise pour eux un exercice délicat et bien bourguignon : « L'ouvrier prit dans un coin sa bouteille de vin, plaça dessus le bouchon sans l'enfoncer, mit la bouteille sur l'enclume, et dit deux mots à celui qui faisait manœuvrer le marteau. La lourde masse se dressa, et Julien croyait que la bouteille allait être brisée en mille morceaux ; mais le marteau s'abaissa tout doucement, vint toucher le bouchon et l'enfonça délicatement au ras du goulot. » On le voit, même si la vigne ne pousse guère au Creusot, on ne fabrique pas de la fonte ou de l'acier sans vin pour supporter la fournaise et étancher la soif…

Le chapitre que *Le Tour de la France* consacre au Creusot se

poursuit par l'expression d'une certaine idée – forte – du pays : « Oh ! monsieur Gertal, s'écria le petit Julien, je vois que la Bourgogne travaille fameusement, elle aussi ! et je réfléchis en moi-même que, si la France est une grande nation, c'est que dans toutes ses provinces on se donne bien du mal ; c'est à qui donnera le plus de besogne. — Oui, petit Julien, l'honneur de la France, c'est le travail et l'économie. C'est parce que le peuple français est économe et laborieux qu'il résiste aux plus dures épreuves, et qu'en ce moment même il répare rapidement les désastres. » Faudrait-il qu'un ministre de l'Éducation nationale recommande de faire lire ce livre aux enfants d'aujourd'hui ? Je vois d'ici la réaction de la FSU et de *Libé* !

Cette extraordinaire histoire industrielle est rappelée par le marteau-pilon de 20 m de hauteur et d'un poids de 100 tonnes, qui date de 1875 et qui marque désormais symboliquement l'entrée de la ville. Le château de la Verrerie est devenu un écomusée qui rappelle toute l'histoire minière et métallurgique du bassin, ainsi bien sûr que celle de la famille Schneider, omniprésente, par ailleurs, dans la ville par des statues, des noms de rues, des écoles et édifices divers.

Aujourd'hui, l'air est de nouveau pur dans le bassin de la Dheune-Bourbince. Les grands bœufs blancs ruminent paisiblement autour d'usines bien plus propres (AREVA, ArcelorMittal, Alstom, etc.) qui emploient un personnel hautement qualifié produisant entre autres les pièces principales en acier des réacteurs nucléaires EPR. La présence d'excellents instituts de formation et d'une gare TGV rend désormais attractive cette ville située à un peu plus d'une heure de Paris.

Cussy-la-Colonne

Peu de Bourguignons et encore moins de touristes connaissent ce village ordinaire du canton de Bligny-sur-Ouche, dans les Hautes-Côtes de Beaune, peuplé seulement de cinquante-quatre habitants. L'autoroute A6 passe non loin de là, mais il n'y a pas de sortie, et il faut donc emprunter de toutes petites routes pour y parvenir. Outre ses paysages agrestes, la principale raison de s'y rendre est un Monument hors du commun situé à l'écart du village, au milieu des prés et des friches : une colonne romaine datant du IIIe siècle ap. J.-C., haute de 11,60 m. Sa base cubique est surmontée d'un deuxième socle octogonal sculpté de personnages aujourd'hui très usés, peut-être Junon et son paon, Minerve et sa chouette, Hercule, etc. Son fût qui se rétrécit légèrement vers le haut est sculpté d'écailles en festons. Au sommet, le chapiteau corinthien est une restauration ordonnée par Charles X et exécutée en 1825 par le préfet de la Côte-d'Or, Joseph-Charles-André d'Arbaud de Jouques. Elle est classée Monument historique depuis 1846. Deux pierres sculptées très abîmées et trouvées dans les environs ont été placées au pied. Le chapiteau d'Auvenay pourrait être l'original ; la pierre cornue provient sans doute d'un édifice religieux différent. Il est vraisemblable qu'une statue surmontait l'ensemble, mais on ignore totalement quelle divinité ou quel personnage elle pouvait figurer.

Ce qui rend le Monument de Cussy particulièrement intrigant, c'est qu'il existe très peu de colonnes isolées de ce type. On peut en voir une semblable au Donon dans les Vosges. C'est aussi que l'on ignore

totalement à quoi elle pouvait bien servir. Les archéologues sont hésitants et avancent qu'elle commémorait peut-être une victoire, ou bien être un Monument funéraire ou encore qu'elle signalait un lieu de culte, un domaine agricole ou un vicus. Aucune fouille n'ayant été entreprise dans les environs, elle demeure nimbée de mystère et donc à ce titre pleine d'attrait puisque l'on peut laisser courir son imagination. Les guides touristiques sont muets à son égard, jugeant qu'il n'est pas utile de lancer les visiteurs sur les routes sinueuses de la montagne beaunoise pour une simple colonne, fût-elle romaine. À tort, je l'affirme tout net, même si je n'ai jamais obtenu un grand succès auprès des visiteurs que j'y ai menés, trouvant qu'elle ne mérite pas d'en faire tout un plat. Je continue à penser qu'elle vaut au moins le détour et même le voyage. À chacun ses fantasmes.

1. Extrait reproduit avec l'aimable autorisation de Louis Perret.
2. © Librairie Arthème Fayard, 2004.
3. © Librairie Arthème Fayard, 1932, 1986.

Denon (Vivant)

Le magnifique prénom bourguignon que celui de Vivant ! À vrai dire peu porté, il renvoie à Viventius, un obscur saint venu au IVe siècle de Palestine afin d'évangéliser la Vendée. Pendant les invasions normandes, des moines de cette région se sont réfugiés en Bourgogne, emportant avec eux ses précieuses reliques qui ont été, dès lors, vénérées jusqu'à la Révolution dans un monastère portant ce nom édifié sur la colline de Vergy dans les Hautes-Côtes de Nuits. Pour tous les amateurs de vin, Saint-Vivant est surtout le nom d'un grand cru de Vosne accolé au nom de Romanée, ancienne propriété du monastère. Vivant Denon n'en a sans doute pas bu au cours de sa jeunesse, car les habitants de Chalon se délectent alors des crus voisins de givry ou de mercurey. En tout cas, la famille fortunée, mais de petite noblesse, appelée de Non, semble vouer une dévotion particulière à ce saint venu d'ailleurs, puisque c'est aussi le prénom donné en 1778 à un neveu de l'homme qui nous occupe ici : Vivant-Jean Brunet-Denon. Dans le sillage de son oncle qu'il accompagne en Égypte, il fera une carrière de général d'Empire.

Né en 1747 à Chalon, Dominique Vivant de Non abandonnera sa particule pendant la Révolution pour se faire appeler simplement Vivant Denon et échapper ainsi discrètement à un sort funeste. On ne sait pas grand-chose de sa jeunesse provinciale. Il s'intéresse à tout, mais n'affectionne pas énormément les études de droit que sa famille le pousse à effectuer. Il s'en ouvrira plus tard avec une désarmante franchise et un rien de malice bourguignonne dans une lettre à Lady Morgan : « Je n'ai rien étudié, parce que cela m'eût ennuyé. Mais j'ai beaucoup observé, parce que cela m'amusait. Ce qui fait que ma vie a été remplie et que j'ai beaucoup joui. » Jouir des plaisirs de la vie est

en effet le but avoué de la longue existence (soixante-dix-huit ans) de ce libertin célibataire au physique ingrat, mais au tempérament de feu et au pouvoir de séduction irrésistible. Mme Vigée-Lebrun qui le fréquente à Venise pendant la Révolution écrit de lui : « M. Denon, même très jeune, a toujours été assez laid, ce qui, dit-on, ne l'a pas empêché de plaire à un grand nombre de jolies femmes. » Tout comme son contemporain Talleyrand…

Dès son arrivée à Paris, il s'émancipe de l'abbé qui a été désigné pour être son précepteur et surveiller ses fréquentations. Il passe beaucoup de temps dans les ateliers d'artistes de la capitale où il acquiert un goût très sûr tout en y apprenant le dessin et la gravure. Introduit à la Cour, on ne sait trop comment, il devient à peine âgé de vingt ans gentilhomme du roi et conservateur du cabinet des médailles et pierres dures de Mme de Pompadour. Il est ensuite envoyé à travers l'Europe pour diverses missions diplomatiques : en Russie, en Suède, en Suisse, à Naples où il commence à collecter de beaux objets d'art antique. Deux ans avant la Révolution, sur recommandation de David, il entre à l'Académie royale de peinture et sculpture : il a tout juste quarante ans. Il saura survivre aux années de tourmente au prix de quelques périodes d'exil bien choisies, grâce aussi à l'amitié de David et l'estime de Robespierre qui lui pardonne d'avoir émigré pendant un temps. Son séjour à Venise lui a permis en tout cas de couler des jours heureux, de constater combien les femmes y sont peu farouches et d'enrichir ses collections grâce à l'impécuniosité de nombreuses grandes familles de la Sérénissime.

Devenu familier de Joséphine, mais aussi de Bonaparte qui

l'apprécie beaucoup, il suit celui-ci en Égypte en 1798 et 1799. Il réalise des centaines de dessins et gravures et publie à son retour le *Voyage dans la Basse et la Haute Égypte* qui assied pour toujours sa réputation. Ses talents lui valent d'être nommé en 1802 directeur du Muséum central des arts qui devient musée Napoléon, ancêtre du musée du Louvre, poste qu'il occupe jusqu'à la chute de l'Empire. Napoléon récompense son « ministre des arts », comme l'appelle son biographe Pierre Lelièvre, en lui donnant le titre de baron en 1812. Il parvient au cours de toutes ces années à enrichir de manière impressionnante les collections nationales, ne cessant de bourlinguer à travers les contrés conquises et d'y faire son marché sans aucun état d'âme. C'est ainsi que sont entrées au Louvre *Les Noces de Cana* de Véronèse, enlevées à Venise et jamais restituées malgré la demande de l'Autriche après 1815 et, plus récemment, de la première dame de France, Carla Bruni.

Rien que de très normal à cette époque. Certaines œuvres seront restituées à la chute de l'Empire, les chevaux de Saint-Marc, par exemple, désormais en copie sur l'arc de triomphe du Carrousel, mais peu nombreuses au total. Les trésors du Trecento et du Quattrocento toscan (Cimabue, Giotto, Fra Angelico, Lippi, etc.) seront conservés à Paris en échange de quelques tables en marqueterie des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles. Denon vivra d'ailleurs jusqu'à sa mort entouré de chefs-d'œuvre, dans son appartement du 9, quai Voltaire, véritable caverne d'Ali Baba, témoin de ses goûts éclectiques.

Il faudra attendre la Seconde Guerre Mondiale pour que les pays conquis par l'Allemagne nazie s'offusquent de se voir dépouiller et puissent récupérer l'intégralité de leurs trésors volés. Pour les saisies des siècles précédents, il y a désormais prescription, et il est devenu impensable de rendre les œuvres d'art qui emplissent les musées du monde aux pays dans lesquelles elles ont vu le jour, d'autant que nombre d'entre elles ont été achetées en toute légalité ou ont été sauvées d'une destruction certaine, comme c'est le cas des frises du Parthénon ou de la plupart des œuvres relevant de l'art dit premier. Sans parler de celles qui ont été offertes, comme l'obélisque de Louxor dont l'absence est cruellement visible sur les bords du Nil, mais dont la présence à Paris témoigne de l'amitié entre l'Égypte et la France et donne du sens à la non-place qu'est la Concorde. C'est la rançon de leur appartenance au patrimoine de l'humanité. Qu'importe le lieu de

leur séjour actuel : l'essentiel est la qualité de leur conservation, de leur mise en valeur rendant à César ce qui lui revient et leur accessibilité à tous. D'ailleurs, qui se rendrait pour admirer le quadrige de Saint-Marc dans l'île de Chios ou celle de Rhodes, possibles lieux de sa création, avant qu'il ne soit déplacé à Constantinople, puis volé par les Vénitiens en 1204 et installé sur leur basilique ? Comme le David de Michel-Ange à Florence, il n'est d'ailleurs plus exposé en plein air, mais a été mis à l'abri de la pollution et remplacé par une copie.

Parmi les nombreux écrits de Vivant Denon, il en est un qui jaillit directement de l'esprit libertin du XVIIIe siècle, mêlé de l'espièglerie et de la verve bourguignonnes qu'illustrent aussi Bussy-Rabutin, Piron, Restif de La Bretonne, Tillier. Il s'agit du texte intitulé *Point de lendemain* qui paraît pour la première fois en 1777 et qui inspirera la *Physiologie du mariage* de Balzac jusqu'à en frôler le plagiat. Ce petit bijou – qualifié par Anatole France d'indiscret – ne relève en rien de la délectation morose, de la mélancolie latente ni de l'exposé laborieux de la nécessité de faire sauter les principes de la morale chrétienne. C'est un pur morceau de plaisir, un soupir d'aise, une oasis plaisamment disposée au cœur de la vallée des larmes. Jugez-en par cette scène d'abandon tournée dans un style parfait : « Il en est des baisers comme des confidences : ils s'attirent, ils s'accélèrent, ils s'échauffent les uns par les autres. En effet, le premier ne fut pas plutôt donné qu'un second le suivit ; puis un autre : ils se pressaient, ils entrecoupaient la conversation, ils la remplaçaient ; à peine enfin laissaient-ils aux soupirs la liberté de s'échapper. Le silence survint, on l'entendit (car on entend quelquefois le silence) : il effraya. » Aux confins du torride, la scène suivante prend place quelques lignes plus loin : « La lune se couchait, et le dernier de ses rayons emporta bientôt le voile d'une pudeur qui, je crois, devenait importune. Tout se confondit dans les ténèbres. La main qui voulait me repousser sentait battre mon cœur. On voulait me fuir, on retombait plus attendrie. Nos âmes se rencontraient, se multipliaient ; il en naissait une de chacun de nos baisers. […] On désire, on ne voudrait pas : c'est l'hommage qui plaît… Le désir flatte… L'âme en est exaltée… On adore… On ne cédera point… On a cédé. » La chute de l'aventure contée dans ce petit récit est piquante, mais légèrement plus perverse. Je vous laisse le plaisir de la découvrir par vous-même. Un goût très sûr que celui de

Vivant Denon, vous dis-je !

Dijon

Dans le deuxième tome de ses mémoires (*Un Bourguignon en Chine*, 1994), René Han compare Dijon, sa ville natale, à Nankin, la ville de ses ancêtres qui vit un peu dans la nostalgie de son passé de première capitale Ming. Pour lui, Dijon ne s'est jamais remis de ne plus être la capitale du grand duché d'Occident et vit dans le souvenir de cette brillante histoire dont elle entretient les vestiges et qui ne cesse de l'obséder. C'est courant chez les habitants des anciennes capitales détrônées : Kyoto, Xi'an, Hué, Saint-Pétersbourg, Florence, Naples, Turin, Weimar, Istanbul, Rio, etc. Depuis 2013, Dijon s'est mis à rêver : l'affront de 1477 qui vit le duché perdre son indépendance et son comté pourrait être lavé. De par la volonté du président Hollande et du Parlement, la Bourgogne fusionne avec la Franche-Comté et Dijon est en train de redevenir capitale d'un territoire correspondant à tout le sud de l'État bourguignon de la fin du Moyen Âge. Dijon s'apprête à en tirer de la gloire, mais Besançon et la Franche-Comté pourraient en éprouver une frustration certaine. Attendons et voyons ce qu'il adviendra du processus en cours à l'heure où paraissent ces lignes.

Le glorieux passé de Dijon est omniprésent dans la ville, encore davantage maintenant que son centre est devenu largement piétonnier, son sol revêtu de dallages de comblanchien ou d'asphalte clair, ou bien réservé au tramway, ce qui a totalement modifié son

ambiance sonore. Au lieu des embouteillages et du bruit des moteurs sur ses places (de la gare, Darcy, de la Libération) transformées en parkings et sur son axe principal est-ouest, la rue de la Liberté, on entend désormais les voix des Dijonnais résonner entre les façades restaurées. Devant le palais des ducs, en arc de cercle le long des belles maisons du XVIIIe siècle, une dizaine de terrasses de restaurants et de cafés font le plein et bruissent de conversations au premier rayon de soleil et, les jours de grosse chaleur, les enfants peuvent se rafraîchir dans l'eau des fontaines animées et des miroirs d'eau qui ont été installés au ras du sol par Jean-Michel Wilmotte. La place François-Rude est devenue tout aussi attrayante, et les terrasses des cafés s'avancent jusqu'à la statue du *Bareuzai*, joyeux symbole de la ville et de toute la Bourgogne vineuse. En même temps, le musée des beaux-arts, installé, comme la mairie, dans le palais des ducs, a fait l'objet d'une profonde rénovation et une Cité de la gastronomie doit prochainement être installée dans l'hôpital général désaffecté, situé à l'orée de la vieille ville, au départ de la route des Grands Crus. L'auteur de ces transformations heureuses, c'est l'actuel maire socialiste de Dijon, François Rebsamen, dont les Dijonnais, au-delà des clivages politiciens, reconnaissent la vision et les qualités de gestionnaire. Élu en 2001 avec plus de 52 % des suffrages dans une ville réputée de droite, mais un peu lassée par les cinq mandats de Robert Poujade, il remporte 56 % des suffrages en 2008, et il est réélu une troisième fois avec près de 53 % des voix en 2014, malgré la vague bleue. Bravo l'artiste ! Ce n'est pas si banal pour un ancien de la LCR ! Il est vrai qu'il a mis beaucoup d'eau dans son vin (bien que cela ne se fasse pas en Bourgogne…) et que, comme le maire de Lyon, Gérard Collomb, il est parvenu à obtenir le soutien des centristes, d'une partie des milieux d'affaires et de la franc-maçonnerie à laquelle il ne fait pas mystère d'appartenir, même s'il affirme n'avoir pas mis les pieds dans un atelier depuis son élection à la mairie. En revanche, il a moins d'affinités avec les milieux catholiques de la ville aux cent clochers, il est vrai beaucoup moins influents qu'ils ne furent. Devenu ministre du Travail dans le gouvernement Valls en 2014, il a cédé son fauteuil à son premier adjoint Alain Millot, mais couve du regard sa ville natale devenue son fief bien-aimé et pour laquelle il a de grands projets : création de la Cité de la gastronomie évoquée plus haut, réaménagement des entrées de ville, etc. À l'évidence, il laissera son

nom à Dijon.

Auparavant, la capitale bourguignonne avait été administrée pendant trente ans par Robert Poujade, un homme affable, de grande culture, normalien et agrégé de lettres, apprécié pour cela de Georges Pompidou qui lui confia le premier portefeuille de l'Environnement entre 1971 et 1974. D'aucuns l'ont accusé d'immobilisme vis-à-vis de sa ville. Peut-être, mais il a sauvé le centre de Dijon des projets urbains pharaoniques, des tours et des barres, des grandes percées radiales ou concentriques qui ont gâché tant de villes françaises. Hélas, la périphérie du vieux Dijon n'a pas été épargnée. Il est question dans les années qui viennent d'embellir les entrées de la ville qui comptent parmi les plus affligeantes de France, mais tant que leur béton résistera demeureront les grands ensembles des Grésilles ou de Fontaine d'Ouche, au bord du lac Kir. Robert Poujade a restauré et mis en valeur le riche patrimoine architectural en faisant classer le centre-ville comme secteur sauvegardé, selon les dispositions de la loi Malraux. Il faut le remercier d'avoir sauvé les superbes halles construites par l'entreprise Eiffel, alors qu'un certain nombre de villes ont préféré faire table rase de ces architectures métalliques arachnéennes, comme Paris, Tours ou Lyon, et le regrettent amèrement aujourd'hui. C'est grâce à lui que les rues Monge, Berbisey, du Bourg, Liégeard, Vauban, des Forges, Musette, de la Chouette (ne pas oublier d'aller caresser le petit oiseau rafistolé qui est sculpté sur le mur de Notre-Dame et qui est la mascotte des Dijonnais) ont pu conserver leurs volumes et leur guingois. Les édifices les bordant ont pu être restaurés, et cet ensemble est aujourd'hui redevenu très animé alors qu'il somnolait bourgeoisement dans les années 1970, comme du temps de Mary Frances Kennedy Fisher au début des années 1930, le fumet des bons fricots envahissant les rues en moins. Elle décrit ainsi la capitale de la Bourgogne : « Dijon, à coup sûr, n'était pas une ville fleurie. C'était même un endroit plutôt laid. Les murs y étaient toujours humides, la ville était grise, sombre, sinistre, très provinciale. Inutile de dire que je l'adorais. Je ne sais pas pourquoi, je l'acceptais sans me poser de questions. » Autres temps…

Pour le reste, Robert Poujade s'est fortement distingué de son prédécesseur immédiat le chanoine en prohibant le kir dans les vins d'honneur municipaux ! J'imagine qu'au lieu de cela on ne servait pas du corton-charlemagne à l'hôtel de ville ; je crains que le vin blanc

cassis n'ait été, hélas, remplacé par du mousseux élaboré en cuve close, comme c'est encore le cas dans maintes municipalités de toutes couleurs politiques. Dans les grandes occasions, Robert Poujade faisait servir, comme aujourd'hui son successeur, un excellent vin blanc produit sur le Clos des Marcs d'Or, appartenant à la ville de Dijon et vinifié par une talentueuse famille vigneronne de Couchey, les Derey. Pourtant, ledit clos est exposé au nord, et les pieds de vigne y sont contraints de contempler le sinistre quartier de la Fontaine d'Ouche. François Rebsamen et le Grand Dijon ont décidé de renouer avec l'ancienne vocation viticole de Dijon en acquérant un domaine agricole, dit de La Cras, qui s'étend sur 160 ha, dont pour l'heure 5 ha de vignes en AOC bourgogne, à cheval sur les communes de Dijon, Plombières-lès-Dijon et Corcelles-lès-Monts. Le versant sud de Talant et de Fontaine-lès-Dijon était jadis couvert de vignes sans doute productrices de vins honorables. Il n'en reste que des traces de murgers dans les friches que l'on voit bien du train juste avant la gare de Dijon. D'autres témoignages des anciens liens entre Dijon et le vin sont encore visibles en ville. Parmi eux, les celliers monastiques dont celui de Saint-Bénigne, mais dont le plus beau est le cellier de Clairvaux sur les anciens remparts, aujourd'hui boulevard de la Trémouille. Mentionnons aussi l'Institut Jules-Guyot, rattaché à l'université de Bourgogne, où l'on enseigne l'œnologie à la bourguignonne. La chaire Unesco « Culture et traditions du vin », créée par la pétulante Jocelyne Pérard en 2007, s'appuie sur lui et sur la Maison des sciences de l'homme où sont en plein essor les travaux sur la vigne et le vin dans toutes les disciplines relevant des humanités. Enfin, chaque année se déroulent à Dijon les fêtes de la Vigne et, en janvier 2012, à l'occasion de la présentation de la candidature des « climats de Bourgogne » au patrimoine mondial de l'Unesco, la Saint-Vincent tournante a été organisée pour la première fois dans la ville de Dijon.

Parmi les maires précédents, deux ont laissé une trace dans l'histoire politique et truculente de la Bourgogne : Gaston Gérard et le chanoine Félix Kir. Chacun d'eux, malgré ses travers ou ses faiblesses, m'a paru devoir faire l'objet d'une entrée dans ce dictionnaire. Ces deux maires, particulièrement bons vivants, ont auréolé leur ville d'une réputation gastronomique qui, après une assez longue éclipse puritaine, est en train de renaître avec vigueur en dépassant la culture

de la moutarde, du pain d'épices et du cassis, ce dont on ne peut que se réjouir.

C'est une facette sympathique et noble de la personnalité de Dijon qui remonte au temps des ducs et de leurs banquets dont les cuisines du palais laissent imaginer le faste. Néanmoins, la capitale de la Bourgogne est d'abord attachante pour les témoignages artistiques qu'elle conserve de son glorieux passé. Évoquons en particulier l'architecture, la sculpture, la peinture. Certes, sa majestueuse place principale, dite de la Libération, qui fut naguère royale, présente un visage très louis-quatorzien, celui que Jules Hardouin-Mansart a voulu lui conférer en masquant aussi habilement qu'il le pouvait les édifices plus anciens afin d'affirmer la puissance royale et la faible autonomie des États de Bourgogne. Ici ou là, dans le demi-cercle de la place elle-même, on voit bien que la façade classique couronnée de sa balustrade de pierre n'est qu'un plaquage apposé sur des édifices médiévaux. C'est encore plus flagrant dans la cour d'honneur où le majestueux palais des États avec ses deux pavillons latéraux à colonnades est dominé par la tour de Philippe le Bon, de facture médiévale et qui, en outre, n'est pas rigoureusement centrée, pas plus que la croisée de son dernier niveau, ce qui attire donc fortement l'attention, d'autant qu'elle s'élève à 46 m du sol, deux fois plus que la cheminée centrale du palais classique.

A-t-on à la fin du XVII^e siècle envisagé son arasement ? C'est possible, mais cela aurait été très mal perçu des Dijonnais, chez qui le souvenir de l'émeute de Lanturelu (voir cette entrée) était encore frais. Même la Révolution n'a pas osé s'y attaquer. Elle a détruit la Sainte-Chapelle du palais et la chartreuse de Champmol, elle a laissé marteler la statuaire du porche de Notre-Dame par un pharmacien fanatique qui habitait en face, démontrant ainsi qu'il n'y a qu'un pas de la civilisation à la barbarie et que le franchir a toujours été d'une déconcertante facilité. Les Français ont été choqués de la destruction des Bouddhas de Bâmiyân par les talibans afghans, mais l'acharnement de certains révolutionnaires à faire du passé table rase demeure encore un motif d'étonnement, tout comme le fait que d'aucuns les excusent en pensant qu'ils avaient de bonnes raisons d'agir ainsi et de marquer vigoureusement leur volonté d'éradiquer la tyrannie et l'obscurantisme. Par bonheur, à Dijon, quelques souvenirs du grand duché ont été épargnés, parmi lesquels la haute tour du

palais, le très populaire Jacquemart pris au siège de Courtrai et qui orne l'église Notre-Dame depuis 1383, ainsi qu'un ensemble d'œuvres d'art aujourd'hui admirées de la planète entière.

Désormais exposés dans le palais où les ducs avaient vécu, les tombeaux de Philippe le Hardi sculptés par Jean de Marville, d'abord, puis, après la mort de celui-ci, les Hollandais Claus Sluter et son neveu Claus de Werve et celui de Jean sans Peur et son épouse Marguerite de Bavière par l'Aragonais Jean de la Huerta et l'Avignonnais Antoine Le Moiturier comptent parmi les chefs-d'œuvre du XV^e^ siècle européen, « les merveilles de Dijon » selon Michelet. Ils ont été démantelés et dispersés à la Révolution, mais de nombreux fragments ont été réunis, et l'ensemble reconstitué par Joseph Moreau en 1823-1824. Des anges éplorés aux grandes ailes dorées déployées encadrent les têtes des gisants des ducs. Les pleurants d'albâtre formant un cortège funèbre et qui sont placés en dessous continuent à émouvoir tous ceux qui se penchent pour observer leurs visages découverts ou dissimulés par leur coule rabattue sur leur tête, tant ils sont éloquents. Même le petit lion aux yeux levés au ciel qui est couché aux pieds de Philippe le Hardi exprime toute la douleur du monde malgré le tapis frangé sur lequel le restaurateur a souhaité l'installer comme un petit chien-chien à sa mémère.

C'est ce réalisme très nouveau du XV^e^ siècle bourguignon qui fait du puits de Moïse le Monument – intégralement authentique quant à lui – le plus fascinant de Dijon, le plus difficile à trouver aussi puisqu'il faut sortir du centre vers le nord-ouest en suivant la route à grande circulation qui mène à l'hôpital psychiatrique de la ville. Dans

le dédale de celui-ci, l'œuvre n'est pas évidente à repérer, à moins d'être aidé par un pensionnaire en promenade comme cela a été mon cas lorsque je me suis enfin décidé à m'y rendre il y a peu, après des décennies de fréquents déplacements à Dijon. Bref, la visite se mérite, mais les rares curieux qui y parviennent demeurent bouche bée. C'est ici que s'élevait jadis la chartreuse de Champmol qui fut nécropole des ducs et détruite avec acharnement en 1793, comme tant d'autres édifices religieux bourguignons. Demeure le portail de la chapelle au centre duquel la Vierge à l'Enfant de Claus Sluter est animée d'une vie intense du fait du mouvement en spirale du drapé de sa robe, une nouveauté totale pour la fin du XIVe siècle.

Le « puits » lui-même est en réalité le socle d'un grand calvaire dont la partie supérieure a été détruite au XVIIe siècle, comme une copie de l'œuvre complète, réalisée en 1508, le montre dans le jardin de l'ancien hôpital général. Il est placé au milieu d'un bassin alimenté par une source. L'ensemble est abrité dans un petit pavillon hexagonal vitré, isolé au milieu d'un immense carré de pelouse entouré de bâtiments sans grâce édifiés à l'emplacement du grand cloître de la chartreuse. Bref, l'édicule n'est vraiment pas un écrin à la mesure de l'œuvre, mais s'il est ouvert et que l'on parvient à y pénétrer, on est aussitôt inondé par la grâce. Il n'est pas abusif de comparer Claus Sluter à Michel-Ange ou à Donatello et de voir en lui un précurseur du Bernin au vu de ses six prophètes polychromes grandeur nature (Jérémie, Zacharie, David, Isaïe, Daniel et, bien sûr, Moïse), si vivants et d'une si grande puissance d'expression, issus de son génie entre 1395 et 1405. Destinée à nourrir la méditation des moines, l'œuvre est inspirée des règles et des vertus cartusiennes. Chaque prophète rappelle l'une d'entre elles, l'ensemble dit l'essentiel aux moines qui déambulaient dans le cloître : « Le monde tourne, la croix demeure », devise de l'ordre de saint Bruno. Le calvaire de Champmol portait les armes du duc Philippe aux extrémités de ses bras, manière de rappeler aux moines qu'ils devaient prier pour le salut de l'âme du fondateur de leur abbaye. Pour le signifier encore plus clairement, le prophète Jérémie emprunte les traits de son visage au duc lui-même. Sans doute en raison de l'environnement désolé qu'il faut traverser pour regagner le monde civilisé, on ne se détache pas facilement de la contemplation du puits de Moïse, l'un des quatre chefs-d'œuvre absolus de la Bourgogne avec le polyptyque de Van der Weyden à Beaune et, si l'on

veut bien admettre que le vin relève de l'art, la romanée-conti et le montrachet. Les croyants doivent aussi savoir qu'en 1418 le légat du pape accorda une indulgence à tous ceux qui se rendraient pieusement au puits de Moïse.

Il y avait eu une vie artistique dijonnaise avant les ducs Valois dont témoignent la cathédrale Saint-Bénigne, les églises Notre-Dame – qui abrite l'étonnante statue Notre-Dame de Bon-Espoir qui date du XIe siècle et n'est plus « Vierge noire » depuis son nettoyage en 1963 – ou Saint-Philibert. Après le rattachement direct de la Bourgogne au royaume de France, l'histoire artistique se poursuit avec la majestueuse façade Renaissance de l'église Saint-Michel, plaquée sur une église de style gothique flamboyant, et la ville se couvre de belles résidences parlementaires parmi lesquelles l'hôtel de Vogüé, puis de grands édifices classiques. En revanche, la disparition de la brillante cour des ducs a quelque peu éteint la peinture et la sculpture. Celles-ci se renouvelleront dans la partie nord de l'ancien duché aux XVIe et XVIIe siècles, mais Dijon et le sud de la Bourgogne n'ont pas donné naissance ou accueilli des artistes du niveau de Rembrandt ou de Vermeer. Les gouverneurs nommés par le pouvoir royal, leur proche entourage et les parlementaires prudents ne représentaient pas un terreau assez fertile ni un pouvoir d'achat suffisant pour que s'installent de grands ateliers d'artistes. Le siècle d'or de Dijon est à cheval sur le XIVe et le XVe siècle. Ensuite, ont manqué à l'appel ces marchands « embarrassés de richesses » décrits par Simon Schama qui ont maintenu les Pays-Bas au pinacle de l'Europe. En se rétrécissant et en perdant son rayonnement, la Bourgogne est entrée dans l'orbite de Paris qui, dès lors, va imposer son style.

Une exception à cette mise sous le boisseau : la fidélité aux tuiles vernissées ou plutôt glaçurées polychromes sur les édifices de prestige. On éprouve également l'impression de n'être pas tout à fait en France en écoutant la maîtrise de Saint-Bénigne. Il m'est arrivé d'en faire l'expérience un certain dimanche de *Laetare*, le quatrième de carême qui marque une pause dans ce temps de pénitence. À cette occasion, le clergé revêt des vêtements liturgiques roses, de la couleur de l'aurore qui s'annonce après la nuit. Le chœur était composé d'une cinquantaine d'adultes et autant d'enfants et adolescents vifs et sérieux, revêtus de soutanes et calottes rouges et de surplis blancs ; parmi eux quelques Burgondes blonds aux yeux bleus, mais aussi des

assimilés venus de tous les continents, preuve que l'on sait faire vivre ici avec ferveur le droit du sol. Ce jour-là, la jubilation était de mise grâce aux morceaux de la messe composée par Joseph Samson qui fut le maître de chapelle éclairé de Saint-Bénigne entre 1930 à 1957. L'organiste Yves Cuenot avait choisi de rendre hommage au Dijonnais Jean-Philippe Rameau pour le 250e anniversaire de sa mort. Dans une cathédrale pleine, l'office avait un panache qui ne se rencontre plus guère aujourd'hui dans une Église de France trop souvent tombée dans la cucuterie sirupeuse et qu'il faut aller quérir au-delà de nos frontières : en Italie, en Allemagne, en Autriche ou en Angleterre.

Ducs

Duc est un titre qui vous a une allure folle plongeant ses origines dans la nuit des temps impériaux et mérovingiens. Il y a quelques régions de France qui continuent à porter comme une oriflamme le nom de duché qui fut le leur pendant quelques siècles de leur histoire. Citons l'Aquitaine, la Bretagne, la Lorraine, la Normandie et, bien sûr, la Bourgogne, le grand duché d'Occident. Leurs présidents de conseil régional ne détestent pas se faire appeler duc par les journalistes. Les maires des capitales régionales ont même parfois usurpé le titre, ce qui est le cas pour l'heure à Bordeaux ou à Dijon.

Après le rattachement du royaume burgonde à celui des Francs mérovingiens en 534, l'identité de la *Burgundia* subsiste tout de même, grâce au maintien en vigueur sur le territoire de l'excellente loi Gombette (voir Burgondes). Suit une longue période troublée au cours de laquelle le *regnum Burgondiae* change maintes fois de configuration et de rattachement. Il est parcouru d'envahisseurs multiples parmi lesquels les Sarrasins qui dévastent Autun, Bèze et Langres en 731. On a un peu oublié qu'ils sont remontés plus loin vers le nord par les vallées du Rhône et de la Saône qu'à l'ouest par le seuil du Poitou. C'est Charles Martel, le vainqueur de Poitiers, qui prend alors le pouvoir en Bourgogne. Au début du IXe siècle, celle-ci va de la Seine et de la Loire au Rhin, au nord, jusqu'à Orange au sud ; elle comprend une grande partie des Alpes, aujourd'hui françaises, et tout l'ouest de la Suisse. C'est l'époque de sa plus grande extension, mais en réalité,

ce vaste territoire est morcelé en *pagi* administrés par des évêques ou des comtes censés faire allégeance au roi des Francs qui est alors Louis le Pieux, fils de Charlemagne. L'un des plus puissants comtes, Guérin (ou Garin ou Warin), qui commande de vastes territoires méridionaux et que les textes nomment *Dux Burgundiae potentissimus,* peut être considéré comme le premier à porter le titre de duc qui subsistera jusqu'à la fin de l'Ancien Régime. À l'origine, *dux* est une fonction militaire romaine qui correspond au commandement militaire et politique d'une contrée frontalière de l'Empire. Sa signification évolue, et *dux* s'applique désormais à de grands feudataires.

En 843, intervient le partage de Verdun entre les petits-fils de Charlemagne. Il s'agit du Verdun lorrain et non celui du Doubs (il existe six Verdun en France qui désignent en langue celtique une grande colline fortifiée). Ornière de l'histoire, en ce lieu où fut signé au IX^e^ siècle l'un des grands traités de paix de notre histoire, se déroulera, un peu plus d'un millénaire après, l'une des confrontations les plus sanglantes qui ait existé entre les descendants des peuples jadis séparés d'un commun accord. Ce n'est qu'en 1958 que renaîtra puis s'agrandira dans toutes les directions l'empire de Charlemagne qui fut la première tentative d'union européenne. D'après Roger Dion, ce partage resté fameux et obtenu après de longues négociations est lié à la volonté des trois frères de posséder des terres méridionales productrices de vin et d'huile, des terres de l'Europe médiane productrices de céréales, et des terres du nord propices à l'élevage, en particulier celui des chevaux nécessaires aux armées, d'où la disposition méridienne des trois royaumes. C'est une séduisante hypothèse de géographe, mais qu'aucun texte ne vient corroborer, d'autant que le traité de Verdun lui-même a été perdu. Toujours est-il que la Bourgogne est désormais partagée en deux par une ligne nord-sud. Les régions situées à l'est de la Saône sont attribuées à Lothaire et deviennent le centre de la Lotharingie, tandis que les régions de l'ouest reviennent à Charles le Chauve et intègrent la Francie occidentale. Jusqu'à aujourd'hui, même si la Franche-Comté a été dirigée par les ducs de Bourgogne entre 1318 et 1477, puis intégrée définitivement à la France en 1678, sous le règne de Louis XIV, soit huit siècles et demi après le traité de Verdun, son identité est demeurée profondément différente de celle de sa voisine du couchant. Malgré les apparences, le Rhin, fort disputé depuis l'Antiquité et qui a

longtemps été considéré comme une frontière naturelle et prédestinée pour la possession de laquelle trop de sang a coulé, est moins clivant que la Saône. Lucien Febvre, dans son magnifique essai de 1935 intitulé *Le Rhin*, parle de « la grande originalité du Rhin », de « sa vertu de liaison et de rapprochement ». Dirait-on cela de la plus modeste Saône ? Pas certain. D'aucuns, depuis Paris ou depuis la tête des exécutifs régionaux, ont programmé la fusion de la Bourgogne et de la Franche-Comté, jugées trop petites et trop peu peuplées, l'une et l'autre. Il restera à la faire accepter et aimer des habitants. Quand on songe au refus référendaire des Haut-Rhinois de fusionner avec les Bas-Rhinois en 2013, on mesure l'attachement des Français à leurs petites patries. Il n'y aura pas de guerre civile, comme si l'on prétendait réunir aujourd'hui la Corse à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, mais probablement une indifférence polie, quelque chose de comparable au regard narquois et provocateur que se jettent Ambert et Issoire sur la carte du Puy-de-Dôme dans *Les Copains* de Jules Romains. Il suffit d'ailleurs de demander aux vignerons de Côte-d'Or ce qu'ils pensent des vins du Jura et de leurs auteurs amoureux de l'oxydatif et aux éleveurs de montbéliardes, producteurs de fromage de comté, ce qu'ils pensent des chevrotons du Mâconnais et de leurs pousseurs de biquettes.

Les siècles qui suivent sont aussi troublés que les précédents, et la Bourgogne tantôt s'agrandit, tantôt se réduit, au fil des guerres et des partages familiaux. Des rois, des princes, des ducs, des comtes ambitieux ou simples héritiers sans envergure se disputent les territoires. Ils ont pour nom Boson, Bernard Plantevelue, Richard le Justicier, dit *Ducatus Burgundionum*, Raoul de France, Hugues le Grand, Otton, Otte-Guillaume, etc. En 1016, le roi Robert le Pieux, fils d'Hugues Capet, confie la Bourgogne en dernier ressort à son fils cadet qui devient en 1032 le duc Robert I^{er} de Bourgogne. La lignée sera ininterrompue jusqu'à ce que la peste emporte le tout jeune Philippe I^{er}, dit de Rouvres, en 1361, dernier des ducs capétiens directs qui se seront montrés, à un ou deux accrocs près, de bons vassaux des rois de France. Que retenir de ces trois siècles ? Que la Bourgogne a vécu en paix, en dehors des dernières années marquées par les ravages des Anglais et des Grandes Compagnies. La foi y fut vigoureuse et engendra cet éclatant manteau blanc de cathédrales, d'abbayes et d'églises clunisiennes ou cisterciennes. Les défrichements

et les progrès de l'agriculture en firent une riche contrée, sillonnée de voies de communication sûres et émaillée d'un réseau dense de bourgs et de villes prospères. Cette période conforte la Bourgogne dans son identité. Elle préfigure le temps fastueux des grands ducs d'Occident.

Philippe I^er^ étant mort très jeune et sans enfant, le duché revient, avec l'accord enthousiaste des États de Bourgogne, au roi de France Jean le Bon qui vient de rentrer d'une longue captivité à Londres. Pour autant, il n'est pas autorisé à intégrer la Bourgogne au domaine royal et s'engage à respecter ses coutumes et libertés. Après une joyeuse entrée dans Dijon, il prête serment à Saint-Bénigne le 28 décembre 1361 et, deux ans plus tard, nomme lieutenant son fils Philippe, tandis que l'empereur germanique, Charles IV de Luxembourg, investit celui-ci en Franche-Comté qui relève de lui.

Charles V monte sur le trône de France en 1364 et donne alors le titre de duc – héréditaire – à son jeune frère qui est âgé de vingt-deux ans, en même temps qu'il en fait le premier pair du royaume. Il est le premier de la dynastie ducale des Valois, aussi brillante que courte. La suite est inscrite dans ce choix de Charles V. Vouloir contrer l'Angleterre par un puissant État vassal à l'est était décision de haute politique, mais conduisait fatalement ledit État à vouloir un jour s'émanciper, voire de s'allier à l'Angleterre pour tenir la France en tenaille, ce qui ne manqua pas d'arriver. Bon choix, donc, à court terme, périlleux à long terme. La France manquera de disparaître ; finalement, c'est la Bourgogne qui perdra son indépendance et même son autonomie.

Philippe II est un prince éclairé : ferme, intelligent, très cultivé, amoureux des arts. Froissart dit de lui qu'il voit loin. En outre, il ne

manque pas de qualités militaires ; il est surnommé « le Hardi », en raison de son courage lors de la bataille de Poitiers en 1356, au cours de laquelle il protégea avec panache le roi son père, faisant entrer dans l'histoire épique de la France le célèbre « Père, gardez-vous à droite ; Père, gardez-vous à gauche ». En sa compagnie, il vient de supporter quatre interminables années de dure captivité à Londres. Cela forge le caractère et permet au roi Jean de reconnaître les vertus de son fils.

Fort habilement conseillé, il épouse en 1369 à Saint-Bavon de Gand la jeune veuve de son prédécesseur mort sans descendance. Marguerite III de Flandre est l'une des héritières les plus convoitées d'Europe, puisqu'elle apporte une belle dot qui lui reviendra à la mort de son père Louis de Male : la Flandre, l'Artois, la comté de Bourgogne (comté est souvent masculin, mais l'usage du féminin est resté fréquent, en particulier pour ce territoire d'outre-Saône), ainsi que bien d'autres terres situées en Champagne et dans l'actuelle Belgique. Devenue orpheline en 1384, tous ces territoires rejoignent le duché de son époux. C'est le début d'une aventure géopolitique réussie, celle d'une Bourgogne allant de Chalon-sur-Saône jusqu'à la mer du Nord, encore sans continuité territoriale à cette époque. Première urgence : pacifier la puissante cité de Gand et quelques autres villes de Flandre dont les tisserands et bateliers sont en révolte. Il y parvient très vite et rapporte un trophée : le Jacquemart de Courtrai, horloge qui orne désormais une tour de l'église Notre-Dame et fait aujourd'hui la fierté de Dijon.

C'est l'une des nombreuses flamandises qui donnent un charme exotique à la Bourgogne. Autre urgence : en finir avec les Grandes Compagnies et rétablir la sécurité, tâche accomplie sans faiblesse en quelques années. Par la suite, il conforte son rayonnement en arrangeant de subtils mariages pour ses enfants qui permettent une pénétration de la Bourgogne en direction des contrées germaniques. Il comprend aussi que le soin qu'il apporte au cadre dans lequel il vit, les artistes dont il s'entoure, les fêtes qu'il donne représentent un investissement qu'il paie d'un endettement constant, mais rehaussent son prestige et hissent la Bourgogne au pinacle de l'Occident. Son frère Jean de Berry agit en tout point de la même manière fastueuse en ses domaines. C'est l'apogée dans les États bourguignons de l'enluminure, de la tapisserie, de la sculpture, de la peinture, etc. C'est aussi celui de la gastronomie, et se déroulent dans les différents palais ducaux des banquets qui disent la gloire du duc. Les sept cheminées de l'immense cuisine du palais ducal de Dijon en témoignent.

À sa mort en 1404, son fils Jean lui succède. Son père était Hardi ; il sera sans Peur. La puissance bourguignonne fait de plus en plus d'ombre au royaume de France, et le nouveau duc entre en conflit avec son cousin Louis d'Orléans qu'il parvient à faire assassiner à Paris en 1407. S'ensuivra la guerre civile des « Armagnacs », parti français, contre les « Bourguignons » qui se sont alliés aux Anglais, le tout sur fond de Grand Schisme, les premiers soutenant le pape d'Avignon, tandis que les seconds soutiennent celui de Rome. Jean sans Peur sera lui-même assassiné sur le pont de Montereau-Fault-Yonne en 1419 par des hommes de main du dauphin de France.

Le règne de son fils Philippe dit le Bon – l'était-il autant que ses sujets le disaient ? – voit se poursuivre et s'aggraver le conflit des deux États. Le duc reconnaît comme roi de France le jeune Henri VI d'Angleterre, dit le roi de Paris, et non pas Charles VII, dit le roi de Bourges. Sans Jeanne d'Arc, le royaume de France aurait été rayé de la carte. C'est d'ailleurs Jean le Bon qui la fait prisonnière à Compiègne et la livre aux Anglais en 1430 avant de prendre ses distances avec eux, mais qu'importe, la pucelle a gagné ! Philippe le Bon agrandit les territoires bourguignons et, à l'heure de son trépas en 1467, il est sans conteste le grand-duc d'Occident. Pour le proclamer avec éclat à la face du monde, il crée un ordre de chevalerie conformément à la mode du temps chez tous les grands seigneurs. Il fait renaître le mythe

grec de la Toison d'or de Jason, signe de puissance et d'immortalité, rien que cela ! L'ordre qui porte ce nom est institué le 10 janvier 1430, à l'occasion de son mariage avec Isabelle de Portugal. Autre acte de panache : en 1454, conformément aux exigences de l'Église et aux engagements de ses ancêtres, il promet de partir en croisade contre le Grand Turc qui vient de prendre Constantinople. La scène se déroule à Lille au cours d'un fastueux banquet de cour. Il prête serment devant un faisan vivant ceint d'un collier d'or et de pierreries. Ce fameux Vœu du faisan… ne sera jamais respecté.

Son fils Charles est bien surnommé le Bataillard ou le Téméraire. Il illustre à la perfection l'antique maxime latine selon laquelle la roche Tarpéienne est proche du Capitole. Prince raffiné, attaché au cérémonial et à l'étiquette, pieux, il est aussi impulsif, violent, dévoré d'ambition, voire mégalomane. Désireux de s'affranchir pleinement de la suzeraineté française, il rêve de transformer son duché en royaume et de la continuité entre ses territoires. De fait, il y parvient presque en s'alliant avec René II de Lorraine et en commençant une occupation militaire de ce duché en 1475. Ses domaines vont alors d'Utrecht à Amiens et d'Auxerre jusqu'à Fribourg-en-Brisgau. Comme l'a écrit Lucien Febvre dans *Le Rhin*, il est « richissime, gorgé du suc des Flandres, magnifique en vêtements et en orfèvreries, excellent aux mises en scène frappantes et d'ailleurs appuyé sur une solide armée ». Il a beau proclamer que « Point n'est besoin d'espérer pour entreprendre, ni de réussir pour persévérer », maxime que reprendra à son compte plus tard Guillaume d'Orange, c'est alors que sa chance tourne, car la même année le stratège Louis XI signe la paix définitive avec l'Angleterre et le duc de Lorraine décide de résister aux entreprises du Téméraire qui, le 5 janvier 1477, est défait à Nancy. Son corps finit dans un marécage enneigé, à demi dévoré par les loups.

La France est sauvée, et Louis XI se proclame protecteur de sa filleule Marie de Bourgogne, unique héritière de son père. Il se fait reconnaître comme souverain par les États de Dijon et projette de marier Marie au dauphin, le futur Charles VIII. Mais celle-ci préfère épouser Maximilien de Habsbourg qui devient ainsi grand maître de la Toison d'or. Elle conserve la Comté, le Charolais, le Mâconnais et l'Auxerrois. Seul le duché *stricto sensu* est intégré comme province au royaume de France et rapidement pacifié après les révoltes populaires

de quelques villes telles que Dijon (c'est la « Mutemaque »), Beaune, Semur et Châtillon. Du coup, la France gagne la Bretagne puisque Charles VIII épouse Anne, la duchesse en sabots, avant que celle-ci n'épouse une fois veuve son héritier et cousin Louis XII.

Singulier destin que celui de cette Bourgogne de la fin du Moyen Âge. La situation a failli basculer et Dijon devenir capitale d'une France réunie à l'ancienne Lotharingie. Dans les années 1940, Hitler et Himmler rêveront, eux aussi, de démanteler la France et de créer une Bourgogne placée sous contrôle de l'Allemagne nazie. Les Bourguignons actuels conservent discrètement le fier souvenir du rêve de leurs ducs médiévaux et l'on sent bien que Paris ne jouit pas à Dijon, à Beaune ou à Nevers de la même évidente déférence qu'à Reims, à Tours ou à Poitiers. C'est le même état d'esprit qui règne d'ailleurs à Lyon, à Marseille, à Bordeaux, à Nancy ou à Strasbourg ; ne parlons même pas de Chambéry, de Nice ou d'Ajaccio. La Toison d'or est aujourd'hui officiellement espagnole, bien que les trésors de l'Ordre soient conservés à Vienne, mais, pour les Bourguignons, elle est pleinement leur, et Dijon ne s'est pas remis de la destruction en 1802 de la Sainte-Chapelle du palais, elle qui fut « lieu, chapitre et collège » de l'ordre entre 1432 et 1477. Est-il besoin de dire que, même si elles guignaient un pactole, la municipalité et l'intercommunalité de la capitale bourguignonne n'auraient jamais dû accepter de brader le nom de ce symbole chevaleresque de la Bourgogne ducale à un banal centre commercial à l'américaine dans les faubourgs nord de la ville. Il est vrai que la Toison d'or ne dénommait jusqu'alors, comme chacun des ducs Valois, que de minuscules rues situées dans le quartier sans grâce de la gare SNCF.

Il demeure heureusement d'éblouissants témoignages du siècle d'or des grands ducs d'Occident : il suffit de parcourir le centre de Dijon ou celui de Beaune, d'admirer les trésors artistiques qui demeurent encore dans les musées bourguignons, tout comme dans ceux du Nord-Pas-de-Calais, de Belgique, du Luxembourg et des Pays-Bas. À Liège, une fête bien arrosée entre amis se dit encore « une réunion de Bourgogne », et nos voisins wallons sont de grands connaisseurs et amateurs de vin de Bourgogne, tandis que les Flamands ont appris à préférer le bordeaux qui leur arrivait par la mer. Pour le reste, il est clair que, de cette construction originale, ne restent qu'une région française qui ne perçoit pas toujours sa propre unité, une Belgique

profondément divisée, des Pays-Bas ayant rompu avec l'Église catholique et donc avec le Sud, plus un Luxembourg, petit, mais rassemblé autour de son grand-duc et parfaitement à l'aise dans l'Europe actuelle, peut-être le seul vestige stable et prospère du projet bourguignon. Là-bas, tout est encore au duc… et aux banquiers ! Comme jadis. Et puis l'Union européenne a su rendre un hommage appuyé à l'État bourguignon en choisissant comme capitale Bruxelles qui fut capitale du Brabant dont Philippe le Bon avait hérité. La ville est demeurée aussi francophone que l'était la Bourgogne médiévale. Si le Téméraire avait été moins impulsif et moins animé de volonté de puissance, qui sait si l'Europe ne se serait pas réunifiée plus tôt et si Dijon n'en serait pas devenu la capitale ?

La Bourgogne ducale a légué à la France un autre héritage qu'elle va faire fructifier : celui des banquets fastueux, réglés par une étiquette complexe destinée à magnifier le duc régnant qui mange souvent seul et à le protéger des empoisonnements. Le rituel passera par l'Espagne de Charles Quint avant de revenir encore plus solennel à la cour de Louis XIV à Versailles. Il appellera alors l'invention d'une nouvelle manière de cuisiner, l'ensemble constituant les prémices du repas gastronomique des Français que l'Unesco inscrira en 2010 sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. Ce couronnement est le terme d'un processus qui a pris naissance il y a plus de six siècles dans la vaste cuisine du palais ducal, l'un de ses plus spectaculaires vestiges datant des grands ducs d'Occident. Curnonsky disait d'elle : « Entrez-y, et vous découvrirez une conception prodigieuse, alors que d'autres souverains ont édifié une cheminée dans une cuisine, les ducs de Bourgogne avaient fait une cuisine dans une monumentale cheminée. » Et son complice Henry Clos-Jouve ajoutait : « la marmitonaille des princes d'Occident s'agitait et travaillait au milieu de cet âtre immense encombré de broches en travail, de chaudrons sifflants, de lèchefrites grésillantes, de cocottes ronflantes et de potages sapides et bouillonnants ». L'eau m'en vient à la bouche !

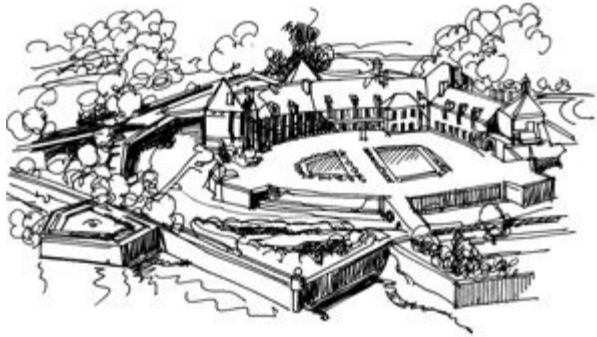
Époisses

Le nom de ce fromage est un petit handicap pour lui, d'autant que, lorsqu'il est à point et tout luisant, il ne peut être touché avec les doigts, car il « poisse » légèrement. Sa tendance à s'abandonner doit être contenue par un petit moule de papier plissé et par une boîte en bois proche de celle du camembert. À ce point idéal, il sent un peu fort, comme son frère vosgien le munster ou son cousin de Thiérache, le maroilles, ce qui peut aussi rebuter ceux de nos contemporains qui sont habitués aux déodorants et aux parfums d'ambiance. Comble de disgrâce, l'époisses a connu un drame en 1999 lorsque deux adultes et un nourrisson contaminé *in utero* sont décédés de listériose en provenance d'une fromagerie peu regardante sur les normes d'hygiène et depuis lors fermée par arrêté préfectoral. Qui veut tuer son chien l'accuse de la rage, et la presse se charge d'accréditer l'idée que l'époisses tue. Comme l'écrit finement Catherine Coroller dans *Libération* le 25 mars 1999 : « L'époisses est en train de couler ». L'ensemble de la production a failli disparaître, ce qui aurait constitué une grande perte pour la France et la Bourgogne, car l'époisses est l'un des plus délicats fromages français et l'une des gloires de la gastronomie bourguignonne depuis que Brillat-Savarin en 1825 l'a qualifié de « roi des fromages ».

Décrivons donc l'époisses avec d'autres mots : de couleur orangée brillante à l'extérieur, due aux bactéries et non pas à un quelconque colorant, dorée à l'intérieur, sa pâte est onctueuse et légèrement coulante à maturité, son parfum d'étable bien tenue laisse place en bouche à une saveur d'une extrême délicatesse où se retrouvent les champignons sauvages, l'humus, la noisette et d'autres fruits secs, ainsi naturellement que le marc de Bourgogne avec lequel les

fromages sont lavés. Enfin, le nom d'Époisses n'a rien à voir avec la poix qui poisse, mais dérive de l'ancien français *espesse*, du latin *spissus*, dense, qui désigne les fourrés épais, ceux qui couvraient l'Auxois avant les grands défrichements seigneuriaux et monastiques. En lieu et place de ces mauvais bois, ces terres marneuses du Lias qui font transition entre les secs plateaux calcaires du Châtillonnais et les ruisselantes croupes granitiques du Morvan portent de belles récoltes et surtout de grasses prairies. C'est un « bon pays » agricole, comme on disait jadis.

Le fromage commence à être élaboré à partir du XVI^e^ siècle, probablement en lien avec la prospérité de la Bourgogne désormais pacifiée et française, ce dont témoignent les nombreux châteaux construits à cette époque ou les transformations profondes des forteresses médiévales, comme celle d'Époisses. Le bourg est bordé d'un vaste complexe fortifié comportant les trois ailes du château, deux ceintures de douves enserrant une belle cour d'honneur, une immense basse-cour où s'élèvent une collégiale des XII^e^ et XIII^e^ siècles et un colombier de plus de 3 000 boulins, ainsi qu'un parc. La Révolution l'a amputé d'une moitié de ses bâtiments, mais pas de la famille de Guitaut qui y vit depuis le règne de Louis XIV, qui a été épargnée par le Comité de salut public à la demande des habitants, qui entretient sa demeure et en fait visiter quelques pièces qui témoignent un peu tristement de sa splendeur passée. Attention charmante vis-à-vis des descendants de ses fermiers et métayers des environs qui les ont sauvés de la guillotine : elle organise à la demande des dégustations d'époisses dans sa salle à manger, sous les visages étonnés de ses ancêtres et de Mme de Sévigné qui venait ici en voisine et amie, peut-être aussi en délicate gourmande qu'elle était pour goûter le bon fromage du terroir. Comme Jean d'Ormesson a décrit la vie de sa famille au château de Saint-Fargeau dans *Au plaisir de Dieu*, Michel de Saint-Pierre a décrit celle des Guitaut dont il descendait par sa mère dans *Les Aristocrates*, roman publié en 1954.



L'époisses avait déjà failli disparaître après la dernière guerre. Le père de sa renaissance est Jean Berthaut, un amoureux du produit et un perfectionniste dans ses méthodes, surtout dans le domaine de l'hygiène. Le seuil à partir duquel les listeria deviennent dangereuses est de 10 000/g, alors que, chez lui, les lots sont éliminés à partir de 10/g. Son œuvre commence en 1956. Il est alors agriculteur et fromager et il se met à collecter le lait dans une zone assez vaste qui correspond, *grosso modo*, aux terrains marneux du Lias qui portent des herbages dont la composition minérale facilite en cours d'affinage la dégradation des protéines par les enzymes. En 1991, lorsque l'AOC (AOP aujourd'hui) est accordée, l'aire de production s'étend au-delà du Lias, elle englobe une grande partie de la Côte-d'Or et quelques cantons de la Haute-Marne et de l'Yonne. Trois races de vaches laitières sont autorisées : la brune, la montbéliarde et la simmental française, à l'exclusion donc de la prim'holstein, véritable usine à lait ne parvenant pas à concentrer l'âme du terroir dans sa production pléthorique et pauvre en caséines. Leur alimentation fraîche ou sèche doit provenir à 85 % de l'aire délimitée, et chaque vache doit jouir de 2 000 m^2 au minimum. Le fromage, une fois affiné pendant au moins quatre semaines, doit comporter 50 % de matière grasse, calcul effectué après complète dessiccation. Traditionnellement, les séchoirs des fermes étaient exposés au nord-est. Jean Berthaut imagina donc des séchoirs ventilés frais et humides en vue d'un affinage lent et progressif.

Aujourd'hui, la production des quatre fabricants – contre une centaine en 1900 – est en progrès : plus de 1 000 tonnes contre 360 en 1992. Malheureusement, les fromages au lait cru ne représentent que 10 % de l'ensemble. Ils sont l'œuvre d'Alain et Caroline Bartkowiez à

Origny. Il faut tout de même admettre que les fromages au lait pasteurisé, ceux de Berthaut – désormais faisant partie du groupe Bongrain –, sont délectables, surtout entre mai et novembre, lorsque les vaches sont au pré. En revanche, la boutique n'est pas facile à trouver dans le dédale des rues du bourg d'Époisses, un peu comme les grands vignerons de Côte-d'Or qui fuient les visiteurs.

Les époisses AOP méritent pleinement les éloges que l'abbé Charles Patriat rima en 1900 et dont voici le dernier quatrain :

Regarde-moi, voyons, sa rougeâtre patine,
Vois les pleurs épaissis qui coulent sur ses flancs
Sens ce fumet subtil adoré des gourmands,
Et conviens que c'est là dessert de haute mine.

Dessert à coup sûr, tant un époisses à point est une crème. Conseillons de consommer la poire, fût-elle mise en tarte, avant lui dans un souci de crescendo gustatif. Pour l'accompagner, il faut décommander fermement les vins rouges de Bourgogne ou d'ailleurs, car le mariage est amer, à l'exception du banyuls, du porto, du rasteau, du maury, du madère. Mais, de préférence, choisissez un grand blanc : un chablis grand cru un peu vieilli, un corton-charlemagne, un puligny ou, mieux encore, un vin jaune du Jura, un château-chalon par exemple. Essayez celui de Jean Macle : il fait patte de velours avec tous les grands fromages, l'époisses tout autant que le vacherin mont d'Or. Un jurançon liquoreux ou un sauternes va très bien aussi voire, comble du raffinement, une lampée d'un marc de Bourgogne hors d'âge. Attention : hors d'âge !

Escargot

Symbole de la Bourgogne, le gros escargot blanc ou beige clair dit *Helix pomatia Linnaeus* (1758) abonde, ou plutôt abondait car il déteste la bouillie bordelaise, dans les vignes – on le nomme d'ailleurs parfois encore vigneron – ou sur les talus et les murets calcaires dès que la pluie l'invite à sortir pour se nourrir. En 1955, Jean Cadart, un éleveur passionné par son métier, décide de publier un traité d'une

folle érudition consacré à l'animal de sa vie. J'écris « de sa vie », car son texte de plus de quatre cents pages, savant et pratique à la fois, publié chez l'éditeur scientifique Paul Lechevalier, est empli de poésie et témoigne d'une véritable affection pour le colimaçon, l'une des 40 000 espèces de la famille des gastéropodes, ces mollusques qui marchent sur leur ventre. Lisons quelques lignes de son premier chapitre consacré à « La vie de l'escargot de Bourgogne ». C'est le moment du réveil printanier : « Il avance, hésitant, comme étonné. Les grandes cornes se projettent en tous sens à la recherche de parfums, tandis que les petites, baissées, explorent attentivement la route à suivre. Une heure plus tard, tout à fait réveillé, l'escargot attaque de jeunes pousses qu'il dévore sans arrêt. […] Une nuit, une pluie douce, et continue, mouille tout, profondément. […] Journée de fête pour notre ami. Il n'est plus seul maintenant. Il en sort d'autres de partout, bien propres, bien nets, bien luisants : la pluie a lavé leur coquille ternie par la terre. »

L'escargot est un vagabond épris de liberté, voire un libertin comme il se doit au pays de Bussy-Rabutin et de Colette qui l'affectionne et qui, petite, comme elle le raconte dans *Claudine à l'école*, baptise un petit escargot rayé jaune et noir d'un nouveau mot qui lui est tombé dans l'oreille et qui lui plaît : presbytère. Il est gourmet et sociable. Il recherche volontiers la compagnie de ses semblables avec lesquels il s'accouple deux fois par an, au printemps et en été au cours d'effusions prolongées et beaucoup plus lascives que celles de la plupart des animaux qui ont en la matière des mœurs furtives et des pratiques véloces. En outre, sa sexualité hermaphrodite rend ses rencontres génésiques plus faciles à organiser, puisque les chances en sont doublées, ce qui a dû amuser Colette lorsqu'elle est devenue plus grande. La ponte de soixante à quatre-vingt-dix œufs a lieu une quinzaine de jours après l'accouplement et dure entre vingt et quarante heures. Ces œufs sont aujourd'hui vendus à prix élevé par les éleveurs sous le nom de caviar d'escargots et sont très recherchés par certains cuisiniers. Soumis à de fortes contraintes climatiques, son rythme de vie est étonnant : il peut jeûner pendant des semaines s'il fait sec, dévorer d'impressionnantes quantités de végétaux de son goût quand il pleut, jusqu'au sixième de son poids en quelques heures, au point qu'il n'est pas absurde de traduire gastéropode par « celui qui a l'estomac dans les talons ». Dès que le soleil brille trop fort, il rentre

dans sa coquille et se cache à l'ombre, de peur de se déshydrater. Quand la pluie est trop violente, il est aussi contraint à l'inaction, car ses cornes rétractiles dont les deux grandes se terminent par ses yeux sont hypersensibles et ne supportent pas le choc des gouttes. Pour cette particularité anatomique, Henri Vincenot l'appelle d'ailleurs le cornard, sans qu'il y ait le moindre rapport avec les maris trompés auxquels on donne aussi parfois ce nom, puisque l'escargot ne s'astreint nullement à la fidélité conjugale. En tout cas, il n'étire ses cornes qu'avec prudence, et les enfants s'agacent de ne pas le voir céder facilement à leurs exigences et lui chantent la célèbre comptine :

> Escargot de Bourgogne
> Montre-moi tes cornes
> Si tu ne me les montres pas
> Je t'casserai la tête en trois

Il en existe une version moins brutale et plus persuasive que je préfère, même si elle repose sur un grand mensonge :

> Escargot bicorne, montre-moi tes cornes
> Je te dirai si tu veux où est ton père
> Où est ta mère, si tu ne me les montres pas
> Je ne te le dirai pas. Un, deux, trois.

Ne nous méprenons pas cependant sur sa lenteur et son hypersensibilité. L'escargot est aussi un Hercule en son genre. On peut lui faire tirer un petit chariot d'enfant à roues en le chargeant d'un poids de 4 kg, le tout dépassant jusqu'à deux cents fois son propre poids ! Il peut même porter 250 g posés directement sur sa coquille, soit dix fois son poids ! Parmi les nombreux autres traits originaux de son mode de vie, il prend six à sept mois de vacances d'hiver, enterré et operculé pour ne subir aucun dérangement et supporter les frimas. Enfin, ultime contrainte environnementale, il ne peut prospérer qu'en milieu calcaire, car le carbonate de calcium lui est nécessaire, tant pour fabriquer sa coquille que pour voiler son orifice.

On s'imagine en général que les escargots sont les animaux les plus silencieux qui soient. Que nenni ! Habitué de longue date à leur

commerce, Jean Cadart nous décrit leurs charivaris : « L'été dans les parcs, quand une pluie douce succède à une période de sécheresse, l'escargot fait entendre une sorte de chant d'allégresse, tout en dévorant la verdure qui se trouve à sa portée. Les milliers de bouches qui s'ouvrent avec un claquement sec émettent un bruit en tout point semblable à celui d'une pluie assez violente. […] Il chante aussi quand il veut échapper à la cagette où il est enfermé avec d'autres escargots. Cela donne lieu à une émission de bruits divers : claquements de bouches qui s'ouvrent, des coquilles qui se choquent, avec comme fond un bruit de glissements entrecoupé par celui des chutes d'escargots ayant perdu l'équilibre. Il chante encore quand il glisse sur une vitre. »

Je conserve un souvenir d'escargots déchaînés qui me secoue encore d'hilarité malgré le demi-siècle qui s'est écoulé depuis l'événement. La scène se passe à l'aube des années 1960. L'un de mes frères aînés effectue son service militaire au camp de Mailly, en Champagne crayeuse. Une nuit pluvieuse, il débarque à la maison à l'occasion d'une vraie ou fausse permission, muni d'un grand sac à pommes de terre en jute rempli de gros escargots de Bourgogne qu'il a ramassés l'après-midi en un rien de temps. Un camp militaire est en effet un territoire béni pour l'espèce, puisque, en dehors de mon frère, issu d'une famille où l'on éduque depuis des générations le palais des enfants et où l'on rapporte de voyage des cadeaux gastronomiques, ils n'ont habituellement à y craindre aucun prédateur bipède ni, d'ailleurs, aucune agression chimique. La maisonnée dormant profondément, mon frère dépose le sac entr'ouvert dans la cuisine et va dormir du sommeil du juste, ravi de l'effet de surprise que ne manquera pas de produire sur notre mère et sur la famille le fruit de son ramassage le lendemain matin. Las ! les escargots trouvant l'atmosphère tiède et humide propice à leurs ébats ou pressentant le pire s'empressent de prendre la poudre d'escampette et de grimper sur les murs, ainsi qu'au plafond, arrachant dès l'aube à notre mère, toujours première levée, un cri d'effroi qui réveille la maisonnée. Il fallut lessiver complètement la peinture de la cuisine, mais notre vengeance fut sans merci et nous nous régalâmes de la plus belle orgie hélicophagique qui soit. Elle nous coûta tout de même 1 ou 2 kg de bon beurre ! On savait à peine ce qu'était le cholestérol en ce temps-là, et les haleines délicatement alliacées ne nuisaient pas à l'affection

partagée.

Les escargots étaient paraît-il si abondants au XIXe siècle sur les plateaux calcaires du seuil de Bourgogne que les ingénieurs qui furent chargés de construire la ligne Paris-Lyon-Marseille craignirent qu'ils n'envahissent les rails et qu'ils ne fassent patiner les locomotives ! C'est tout au moins ainsi que Vincenot explique le percement du tunnel de Blaisy-Bas entre 1846 et 1850. *Se non è vero…* Le truculent poète moustachu était un grand amateur d'escargots : il ne leur consacre pas moins de sept recettes dans sa *Cuisine de Bourgogne*, signée « Famille Vincenot », parmi lesquelles un étrange plat de coulemelles qu'il affirme dater des temps magdaléniens : elles sont cuites sur la braise après un généreux tartinage de « beurre d'escargot » et accompagnées d'escargots cuits également sur la braise dans leur coquille, comme dans la grandiose cargolade catalane. Il est surtout l'auteur d'un petit chef-d'œuvre de littérature du terroir bourguignon, *Le Pape des escargots*, publié en 1972 et qui a rencontré un grand succès populaire et mérité.

Qu'il soit sauvage ou domestique, l'escargot est l'animal favori des Bourguignons qui le trouvent si sympathique et délectable qu'ils l'ont représenté sur leurs plus beaux Monuments religieux ou civils : sur un portail de la collégiale de Semur-en-Auxois, à Notre-Dame d'Auxonne, sur la porte du logis privé du château de La Rochepot, dans l'escalier à vis de la tour de Philippe le Bon au palais des ducs de Dijon bâti en 1430 et où il figure sur une feuille de chou frisé, sur une stalle sculptée au XVe siècle par les frères Rigolley pour la collégiale de Montréal, etc. Et le charme opérait encore au XIXe siècle lorsque certaines maisons médiévales de la rue Verrerie à Dijon furent ornées

de sculptures le représentant, tout comme le fit Eugène Atget en 1920 sur le portail néogothique de l'hôtel de Cluny, véritable ambassade de Bourgogne à Paris depuis la fin du Moyen Âge. Ils raffolent des escargots depuis la nuit des temps. Le musée de l'Avallonnais présente, d'ailleurs, une assiette d'escargots cuisinés à l'époque romaine contenant huit alvéoles, ainsi qu'une longue et mince cuillère en argent destinée à aller quérir l'animal et sa sauce – dont on ignore la recette – au fond de sa coquille, le tout provenant sans doute d'un tombeau. En effet, sa dormance hivernale et son réveil printanier en faisaient pour les Gaulois le symbole de l'immortalité, et il a tout naturellement, chez les chrétiens, été associé à la résurrection du Christ. Titien n'a-t-il pas représenté une coquille vide et renversée à côté d'un escargot vif qui se déploie aux pieds de Jésus dans *Le Transport du Christ au tombeau* qui est aujourd'hui visible au Louvre ?

Dans un registre plus païen, Baudelaire fait dire à son mort joyeux des *Fleurs du mal* :

> *Dans une terre grasse et pleine d'escargots*
> *Je veux creuser moi-même une fosse profonde,*
> *Où je puisse étaler mes vieux os*
> *Et dormir dans l'oubli, comme un requin dans l'onde.*

Les poètes ont de drôles d'idées. Qui rêve de dormir dans l'oubli, comme un requin dans l'onde, même s'il doit arriver au requin repu de dormir au calme ? En tout cas, aucun rapport entre le squale féroce et le paisible escargot.

On peut admirer et aimer l'escargot comme un frère, au point de le sacrifier et de lui offrir des funérailles hautement gastronomiques, un peu dans la veine d'humour anthropophagique à la manière de Roy Lewis : « Tu aimes ton père ? — Oh, oui ! — Eh bien, reprends-en ! » Dès l'époque romaine, il fait aussi cortège au vin, boisson du dieu de la renaissance, avec lequel il entretient des relations de complicité. Horace le recommandait pour réveiller l'appétit des convives assoupis par l'excès de boisson : « Tu ranimeras un buveur alourdi avec des limaçons d'Afrique. »

Les Bourguignons d'humble extraction se sont nourris d'escargots tant qu'ils ont pu, en particulier en carême, au moment des soudures de printemps ou pendant les disettes dont la dernière remonte à la

période 1940-1945. Au cours de ces années de plomb, les hôtes des guérets et des murets ont passé de mauvais quarts d'heure, alors qu'hélas manquait le beurre qui leur offre une si succulente compagnie dans la recette locale. Le Bourguignon est en effet devenu au fil des siècles plus civilisé que son ancêtre burgonde du v^e^ siècle, tel que Sidoine Apollinaire nous l'a décrit. Il ne s'enduit plus les cheveux de beurre rance et n'empeste plus l'ail et l'oignon. En revanche, il utilise ces ingrédients frais et savamment dosés, auxquels il ajoute du persil, du vin blanc, une larme de marc, du sel et du poivre en un savoureux onguent destiné à embaumer son défunt ami l'escargot dans le sarcophage de ce qui fut sa maison, non sans l'avoir auparavant fait jeûner et dégorger, puis l'avoir court-bouillonné. Il le réchauffe ensuite au four, en prenant garde de ne pas laisser brûler le beurre, car celui-ci acquiert une saveur forte et vulgaire tout en devenant toxique lorsqu'il est cuit à plus de 150, voire 130 °C. Le plus délicat est ensuite de saisir la coquille très chaude et d'extirper l'animal imbibé de sauce pour le déguster sans se brûler. Il existe maintenant des pinces pratiques, mais d'une allure chirurgicale peu engageante. Après une mastication prolongée afin d'en extraire tous les sucs, l'expédition dans l'œsophage s'effectue à l'aide d'une gorgée d'aligoté, de petit chablis ou de gentil blanc de la Côte chalonnaise. Le beurre demeurant au fond de la coquille se renverse sur un petit morceau de bon pain qui vient doubler le plaisir de la bouchée principale. Il existe bien des petits pots en faïence qui remplacent la coquille dans certains restaurants, mais ils gâchent le rituel paléolithique révisé qui solennise le trépas de notre ami l'escargot. À la rigueur, on peut admettre de remplacer la coquille par un petit puits de pâte feuilletée, mais celle-ci ne doit pas être ramollie par le beurre chaud, ce qui rend cette préparation très délicate à réaliser, et puis cela ôte à l'escargot le charme rustique qui lui sied si bien. Lui faire jouer le bourgeois gentilhomme le ridiculise autant que d'attifer son chien de rubans.

L'escargot préparé à la bourguignonne doit sa célébrité universelle à Talleyrand qui pourtant avait à ce moment abandonné son évêché d'Autun depuis un quart de siècle. Les faits se déroulent le 22 mai 1814, alors que Napoléon est en exil à l'île d'Elbe et que les coalisés occupent Paris. Talleyrand reçoit à dîner chez lui, en l'hôtel Saint-Florentin, le tsar Alexandre I^er^.

Désireux de l'étonner, il demande à son cuisinier ordinaire qui est

bourguignon et sans doute poète, puisqu'il se fait appeler Anacréon – Carême est alors au service du tsar à l'Élysée –, de préparer à son intention un plat d'escargots. Talleyrand refuse les premiers accommodements qui lui sont proposés grillés accompagnés d'une sauce au vin ou escalopés avec épices, ail, poivre et piment, et donne sa préférence à la méthode bourguignonne que lui suggère son chef qui a officié naguère au Soleil d'Or à Beaune et aux Vendanges de Bourgogne, rue Montorgueil à Paris. Le succès est foudroyant, les convives se resservent, et l'on prête à Talleyrand ce propos : « Soyez-en persuadés ! Dès que cela va se savoir, je gage qu'il n'y aura guère de restaurants qui désormais n'afficheront sur leur carte : "Escargots à la bourguignonne". »

Le ramassage des escargots est réglementé en Bourgogne comme dans le reste de la France, et ce depuis 1979 : il est interdit entre le 1er avril et le 30 juin, période de reproduction, et n'est autorisé que pour les sujets dont le diamètre est supérieur à 3 cm. Les producteurs de la région commercialiseraient environ 7 millions de bêtes sauvages par an, mais leurs élevages en fournissent dix fois plus. Il faut se méfier des imitations. Au siècle dernier, Raoul Ponchon assurait que certains commerçants ou restaurateurs indélicats les remplaçaient dans les coquilles par du mou de veau et mettait en garde les amateurs dans un plaisant poème publié dans *La Muse au cabaret* :

C'est ce qui fait qu'en Bourgogne
Les Bourguignons sont en rogne,
Mènent grand branle-bas :
Les escargots de nos vignes
Disent-ils sont les seuls dignes
Les autres n'existent pas.

Aucun risque de tomber sur du mou ou des achatines d'Afrique, caoutchouteuses et sans saveur, dans les maisons de haute gastronomie du terroir bourguignon. Chez Lameloise à Chagny, par exemple, les escargots proviennent du bon élevage des Prés à Fontaines en Saône-et-Loire et peut-être encore, comme c'était le cas il y a quelques années, apportés en saison par des ramasseurs locaux. Les raviolis d'escargots de Bourgogne dans leur bouillon d'ail doux y sont délectables, tout comme la tarte fine d'escargots et les pommes de

terre ratte grillées aux escargots de Bourgogne. En les commandant à l'avance, il est même possible d'y déguster des escargots en coquille d'une extrême finesse. C'est ainsi que les aimait le poète morvandiau Gautron du Coudray :

C'est toi cher escargot que je veux célébrer
Mollusque délectable, honneur de la Bourgogne
Quand le four t'a doré, je le dis sans vergogne
Des capsules d'argent, j'aime à te retirer.

Le beurre un peu jaunet te sied et c'est merveille
Que ton parfum discret d'ail et persil haché
On est de bonne humeur après t'avoir mâché
Et l'on trouve divin le fond de la bouteille.

Avouerai-je qu'un petit troupeau de beaux bourgognes se prélasse dans les quatre vignes que je cultive en bacs à fleurs sur ma fenêtre du Quartier latin à Paris ? Ils sont d'un commerce agréable, me coûtent seulement quelques feuilles de salade et de chou, ainsi qu'un pot de basilic dont ils raffolent et qu'il me faut renouveler chaque quinzaine. Ma femme leur parle tous les matins. Ils excursionnent parfois sur les vitres lorsqu'il pleut, trahissant leur passage par de jolis sentiers brillants. J'espère qu'ils ne souffrent pas trop d'avoir été arrachés au talus qui borde le climat des Amoureuses à Chambolle-Musigny ; en tout cas ils m'en rappellent le paysage et lorsque je les vois s'unir tendrement, je ferme les yeux, j'y suis. Ne manque plus qu'un soupçon de ce cru subtil pour atteindre la félicité. Peut-être finirai-je comme l'étonnant homme aux escargots que Jacques Callot grava au début du XVII^{e} siècle. Quoi qu'il en soit, ceux-là mourront de vieillesse en leur réserve protégée, mais ils ne me détourneront pas de la dégustation à la douzaine de leurs congénères oints de bon beurre manié à la bourguignonne.

Flavigny-sur-Ozerain

Bourg perché de l'Auxois, Flavigny fait partie des « collines inspirées » de la Bourgogne, riche de remparts, des vestiges d'une ancienne abbaye fondée au VIIIe siècle par le chef burgonde Widerard, de belles maisons de pierre construites à diverses époques et d'une élégante fontaine du XVIIIe siècle, témoignages de la prospérité de la région à toutes les périodes de son histoire. Depuis la fin du XVIe siècle, l'abbaye fabriquait des dragées à l'anis de la taille d'un petit pois, fort appréciées à la cour des rois de France.

Cette spécialité perdura après la Révolution, et l'on comptait huit confiseries d'anis à la fin de l'Empire. Un certain Jacques-Edmond Galimard les rachète toutes, et sa production s'élève à 20 tonnes en 1870. Aujourd'hui, c'est la famille Troubat qui a repris le flambeau dans les locaux de l'ancienne abbaye et qui produit plus de 250 tonnes d'anis de Flavigny chaque année. L'histoire ne dit pas pourquoi les moines eurent l'idée d'importer des graines d'anis vert (*Pimpinella*

anisum) de divers pays méditerranéens. Elles proviennent actuellement d'Espagne, de Tunisie, de Turquie et de Syrie avant la guerre qui ensanglante ce pays. Il faut une quinzaine de jours d'enrobages successifs au sirop de sucre de canne pour transformer une graine de 2 mg en un bonbon de 1 g. Flavigny fait partie de la centaine de Sites remarquables du goût de France et des cent « plus beaux villages de France ». Bien que située dans le désert bourguignon, le tourisme assurera sans doute son avenir. Plusieurs cuisiniers de la région ont imaginé d'utiliser ces dragées concassées dans diverses recettes de desserts, en particulier pour aromatiser la crème brûlée, les meringues ou les macarons.

Fontenay

Au creux d'un vallon forestier frais et humide, à quelque distance de Montbard, l'abbaye cistercienne de Fontenay est saisissante de par son parfait état de conservation. Elle semble comme sortie de terre hier, illustration en trois dimensions du roman de Fernand Pouillon, *Les Pierres sauvages*, la dureté coupante des pierres en moins, car le blond calcaire du Châtillonnais est plus civilisé, moins rebelle que celui du Thoronet. Permet-elle pour autant d'imaginer la vie d'un monastère du XII^{e} siècle appliquant la règle de saint Benoît telle que restaurée par Cîteaux ? Non, car les pierres y sont plongées dans un paisible sommeil.

Tout y est parfait, presque trop parfait : une architecture sublime, des allées de petits cailloux blancs, des carrés de pelouse sortis tout droit d'un collège de Cambridge ou d'Oxford, pas un meuble, pas une touche colorée en dehors de quelques massifs de fleurs, aussi anachroniques qu'agréables à l'œil. Fontenay émerveille mais manque d'habitants et de sons, ceux d'une communauté qui comptait jusqu'à trois cents moines au Moyen Âge : sonneries des cloches ponctuant la journée monastique, froissements de la rude étoffe des coules de laine, crissements des semelles de cuir sur les dalles du cloître et des couloirs, chant grégorien (aujourd'hui, un petit refrain est diffusé en boucle toutes les dix minutes dans l'église abbatiale), lecture à haute voix en *recto tono* au réfectoire à l'heure des repas, toux étouffées des

moines dans l'immense dortoir non chauffé, martèlement des ciseaux à pierre et à bois et des martinets de la forge, hennissements des chevaux de trait, etc. Une abbaye, c'est d'abord une communauté animée d'une foi tendue à l'extrême, de celle qui déplace les montagnes et, de fait, Fontenay est une montagne de pierres taillées et assemblées *in saecula saeculorum,* comme le chantent les moines à la fin de chaque psaume. Une condition toutefois à la durée : entretenir les toitures pour protéger murs et voûtes de la pluie, éliminer toute végétation parasite qui disjoint les blocs à grande vitesse dans les climats humides : ce fut le cas à Fontenay jusqu'à aujourd'hui. Une petite curiosité à propos des toitures, elles sont partiellement couvertes de tuiles romanes, en particulier celles de l'abbatiale et du cloître, ce qui est tout à fait inhabituel dans cette partie nord de la Bourgogne. Les bâtiments du XVIIIe siècle, en revanche, sont couverts de tuiles plates comme c'est l'usage dans la région.

C'est la présence d'une communauté nombreuse et active qui fait de l'actuelle abbaye Notre-Dame de Cîteaux, pourtant sans grand attrait architectural, un lieu si vivant et suggestif. Le silence des moines qui est la règle en dehors de la liturgie, de la réunion du chapitre et des récréations, n'y est pas synonyme de silence total, sauf au cœur de la nuit. En revanche, si l'on visite Fontenay dès l'ouverture des portes, en dehors de la saison touristique, le silence peut être profond, seulement troublé par le chant des oiseaux. Comme l'a écrit Gaston Roupnel dans son style fleuri : « La forêt du Grand Jailly entoure le monastère d'un territoire d'ombres et l'accable de silences lointains. » Fontenay est alors poignante, tant ses formes sont harmonieuses, mais ce n'est qu'une vue de l'esprit, une émotion esthétique qui n'est pas vraiment cistercienne puisque la beauté n'est là que pour l'objectif des photographes et non pour la mission que ses créateurs lui ont dévolue. Heureusement, les voies de la transcendance sont impénétrables, et l'œuvre des cisterciens, par miracle préservée, touche évidemment de nombreux visiteurs droit au cœur. C'est le sort de toutes les œuvres d'art arrachées à leur destination d'origine qui s'ennuient un peu dans les musées, mais qui malgré tout parviennent quelquefois à envoûter ceux qui viennent les admirer. Il est évident que si une communauté monastique se réinstallait à Fontenay pour faire de nouveau résonner les chants sacrés sous les voûtes de l'abbatiale, ce serait une bénédiction. Il y a des précédents parmi

lesquels le Mont Saint-Michel et Vézelay.

Ces choses étant dites, il va de soi que les 100 000 touristes venus du monde entier qui se rendent chaque année à Fontenay ont bien raison de le faire, de même que l'Unesco a fort bien agi en inscrivant l'abbaye sur la liste du patrimoine mondial. Ce merveilleux état de conservation de la plupart des bâtiments de la seconde fille de Clairvaux fondée en 1118 sous l'impulsion de saint Bernard est le fruit d'un engrenage de décisions heureuses dont ni Cluny, ni Cîteaux, ni tant d'autres monastères bourguignons et français n'ont bénéficié. Tout d'abord, c'est l'achat de l'ensemble des bâtiments en 1791 par Claude Hugot, de Précy-sous-Thil, non pas pour en faire une carrière de pierres de taille, mais pour y installer son activité de papetier rendue possible par l'abondance et la pureté des eaux courantes. En 1820, l'usine est rachetée par les célèbres papetiers Montgolfier qui l'agrandissent et construisent trois autres implantations dans la vallée. Ils emploient plusieurs centaines de personnes au milieu du XIX^{e} siècle. Mais les usines vieillissent, le charbon est devenu cher, et l'aventure industrielle s'achève en 1903. Trois ans plus tard, les bâtiments de Fontenay sont rachetés par le banquier lyonnais Édouard Aynard, époux de Rose-Pauline de Montgolfier qui tombe en admiration devant l'édifice qui, comme il l'écrit, est « l'expression de la volonté indomptable d'un saint ». Il commence à détruire tous les bâtiments industriels postérieurs à la Révolution et dirige seul les travaux de remise en état avec un goût très sûr qui fait aujourd'hui l'admiration des architectes des Monuments historiques. Dès que la consolidation le permet, l'abbaye est ouverte au public. Ses descendants, aujourd'hui son arrière-petit-fils François Aynard, poursuivent cette tâche immense.

En 1929, la famille Aynard est parvenue, avec l'aide de l'État, à acquérir la statue de Notre-Dame de Fontenay qui date du XIVe siècle et qui avait été vendue à la Révolution pour une bouchée de pain. Elle a été replacée dans l'abbatiale. Cette œuvre majeure de la sculpture bourguignonne apporte une extraordinaire touche de tendresse et de vie à ce Monument voulu au départ comme le plus austère possible.

Gérard (Gaston)

Si Gaston Gérard n'avait pas existé, il faudrait l'inventer, tant « Tonton », comme ses administrés l'appelaient familièrement, a contribué à la notoriété de Dijon et de la Bourgogne. Tonton était alors un sobriquet affectueux, directement lié au prénom de l'élu et à la façon qu'a le bon peuple d'appeler ses oncles chéris et non pas au soutien à la carrière télévisuelle d'un neveu comme ce fut le cas d'un certain président de la V^e^ République, ainsi baptisé par *Le Canard enchaîné*, et qui fut plus impressionnant et craint que vénéré en dehors du cercle de ses courtisans. On l'appelait d'ailleurs aussi Dieu, le Florentin, Rastignac, le Vieux, bigre ! Comme ce dernier, Gaston Gérard eut quelques sympathies pour le régime de Vichy après avoir voté, avec la plupart des députés d'alors, les pleins pouvoirs au maréchal Pétain, mais il ne sut pas se racheter une virginité à la fin de la guerre et fut condamné à l'indignité nationale. Ses compatriotes bourguignons le lui pardonnèrent gentiment, et il vécut encore près d'un quart de siècle parmi eux, consacrant son énergie à écrire dans la presse régionale (*Le Bien public*, de droite, et *Le Progrès*, de gauche) et nationale, à vitupérer contre son successeur le chanoine Kir et à sacrifier à la gastronomie et aux vins de Bourgogne. Il créa et présida la Commanderie des cordons bleus de France et les États généraux de la gastronomie. Il écrivit aussi quelques ouvrages, parmi lesquels *Dijon, ma bonne ville*.

Dernier point commun avec l'autre Tonton, Gaston Gérard entretint soigneusement une réputation de joli cœur, conforme à l'image du vrai Bourguignon. Il proclamait : « Il n'y a pas un pavé de Dijon qui ne me rappelle une histoire d'amour. » Veuf de sa première épouse, née Reine Geneviève Bourgogne (évidemment rebaptisée par

les Dijonnais Reine de Bourgogne), épousée en 1907, il se remaria en 1964, à l'âge de quatre-vingt-six ans, avec sa secrétaire Odette Andrée Perrot, dite La Dédée. Gaston Gérard décéda en 1969, et celle-ci entretint pendant longtemps la mémoire de son grand homme en prenant le patronyme de Gaston-Gérard. Elle tint une galerie d'art, protégea les jeunes artistes, porta le vison à ravir en toutes saisons et se tint fort bien à table en animant gaiement les conversations avec un bel accent de Bourgogne, disant du mal, et même parfois du bien, de tous les Dijonnais en vue. Elle fut comme le dit un témoin de sa gloire un Monument incontournable des pince-fesses dijonnais. Ne pas la convier exposait toute puissance invitante à ses foudres redoutables qui, un jour ou l'autre, se retrouvaient dans la presse locale compte tenu de son carnet d'adresses.

Gaston Gérard est né à Dijon en 1878 et, après des études de droit, devient avocat. D'extrême gauche dans ses jeunes années, il se convertit doucement au centre droit, sans cesser d'être libre-penseur, comme on dit pudiquement, ce qui lui assure le soutien de milieux influents. Il est vrai que les partis de gauche se droitisent toujours en France à mesure que se créent des courants nouveaux sur leur gauche. Toujours est-il que ce choix opportun lui assure une longévité politique que seule la guerre interrompt prématurément. Il commence sa carrière en 1907 en tant que conseiller général, mandat qu'il exerce jusqu'en 1945. Sous l'étiquette des Radicaux indépendants, il est élu maire de Dijon en 1919 et le demeure jusqu'en 1935. De 1928 à 1932, il est élu député de la circonscription de Dijon sous l'étiquette « Gauche radicale », mais il appartient sans que cela trouble sa conscience politique à l'« Alliance démocratique », un rassemblement de centre droit, ce qui évite d'apeurer certains électeurs. Il entre dans le deuxième gouvernement Tardieu entre mars et décembre 1930 avec le titre de haut-commissaire au Tourisme, en charge d'un portefeuille inédit. Laval lui confie la même responsabilité dans ses trois premiers gouvernements entre janvier 1931 et février 1932, avec le titre de « sous-secrétaire d'État aux Travaux publics, en charge des travaux publics et du tourisme ». C'est avec l'autorité que lui confère son maroquin qu'il déclare un jour en vantant les vertus du thermalisme et du climatisme : « La France est l'atelier de réparation de l'outillage humain. » Il établit lui-même son bilan ministériel qui est loin d'être négligeable : « Et pendant cinq gouvernements successifs, on mit sur

pied une politique du tourisme à laquelle on doit la refonte de notre voirie routière, la coordination des transports sur terre, sur mer et dans les airs, l'interpénétration de tous les organismes créés pour favoriser le tourisme : syndicats d'initiative, Touring-Club, Club alpin, Automobile-Club, hôtellerie (celle-ci devenant bénéficiaire d'un crédit hôtelier), échanges touristiques avec l'étranger, classement des villes en stations touristiques, réorganisation complète des stations thermales et climatiques, défense des sites, organisations de grandes fêtes folkloriques, d'expositions touristiques, etc. »

Il participera une cinquième fois au gouvernement dans le troisième cabinet de Tardieu entre février et juin 1932, mais en charge des travaux publics et de la marine marchande. Le portefeuille du tourisme n'est pas attribué cette fois-ci. Le socialiste Robert Jardillier lui ravit sa circonscription en 1932, puis la mairie en 1935. Gaston Gérard se replie en 1936 sur la tranquille circonscription de Châtillon-sur-Seine.

Si la responsabilité du tourisme lui a été confiée, c'est qu'il a créé la Foire gastronomique de Dijon en 1921, avec l'aide de l'industriel Xavier Aubert, prenant pour modèle la Foire des soieries de Lyon créée par Édouard Herriot. « Nous sommes à la tête d'une entreprise qui s'appelle la Bourgogne, déclare-t-il, et il est de notre intérêt de la mettre en valeur et de la faire fructifier. » Afin de promouvoir la manifestation qu'il a créée, il donne dans les années qui suivent plus de six cents conférences sur la Bourgogne, sa gastronomie et ses vins en France dans trente-deux pays différents. En 1923, devant le Club des Cent qui l'a invité, il vante le « tourisme gastronomique, ce

merveilleux instrument qui nous libérera de la paresse, de la veulerie, de la saleté et de l'insurmontable horreur des cuisines internationales ». En 1954 encore, Gaston Gérard parade à la Foire gastronomique en assurant qu'elle établit à tout jamais Dijon comme « centre gastronomique du monde », comme M.F.K. Fisher l'entend de sa bouche. Une pierre dans le jardin des Lyonnais ! En 1935, Curnonsky et Marcel E. Grancher avaient en effet publié, encouragés par Édouard Herriot, un ouvrage intitulé *Lyon, capitale mondiale de la gastronomie*. La Foire de Dijon prend très vite de l'ampleur. Elle se tient à l'hôtel de ville et sous des chapiteaux, jusqu'à l'ouverture du Palais de la Foire en 1955, construit par le chanoine Kir. Tous les industriels bourguignons du secteur de l'agroalimentaire sont présents (une vingtaine de fabricants de moutarde en 1931, par exemple) et certains pays étrangers commencent à tenir des stands. Un grand défilé de chars parcourt la ville. Tous les restaurants servent des menus spéciaux de gastronomie bourguignonne. Aux Trois Faisans, par exemple, dans les années 1950, alors que R. Tournebize occupe les fourneaux, la maison propose le « Menu de Lucullus, avec les magnums de grands vins à discrétion », le tout pour 1 200 francs. La foire attire les foules de Bourgogne et de toute la France. C'est la grande époque de l'hôtel de La Cloche qui appartient à la famille Gorges. Près d'un siècle après sa fondation (avec une interruption entre 1940 et 1949), la foire qui est toujours l'une des plus importantes de France est en plein renouveau, et son rayonnement devrait s'accroître avec la création prochaine de la Cité de la gastronomie dans les splendides bâtiments de l'ancien hôpital général. On doit aussi à Gaston Gérard le quartier Montmuzard, celui de la Maladière et le parc des sports. Le stade de Dijon, inauguré en 1934 par le président Albert Lebrun, porte d'ailleurs toujours le nom de son créateur malgré l'insistance de certains à vouloir le débaptiser.

Dernier brevet d'immortalité : Gaston Gérard a donné son nom à une belle recette de poulet. La légende dorée de l'ancien maire veut que celui-ci ait reçu en 1930 à son domicile de la rue du Petit Potet le prince élu des gastronomes, Curnonsky. La « Reine de Bourgogne » aurait imaginé cette recette de poulet sauté, mouillé d'aligoté et à la sauce liée de moutarde, beurre, crème fraîche et fromage de comté : une sorte de réunification des terroirs de l'ancien duché, la Bresse, la Côte-d'Or et la montagne jurassienne. Le paprika qui fait partie de

l'assaisonnement d'origine pourrait résulter d'une erreur de la Reine… Ce plat roboratif qui se sert gratiné à la salamandre convient aux jours de grand froid, entretient les poignées d'amour et ouvre puissamment la soif. Il appelle la compagnie rapprochée d'un suave vin blanc, par exemple de Meursault. Curnonsky l'a tellement aimé que c'est lui qui l'aurait baptisé du nom de son hôte.

Les années Gaston Gérard sont à Dijon celles du triomphe de la gastronomie saucière. Voici le menu du délicat dîner préparé par Racouchot qu'il offre dans la salle de Flore de l'hôtel de ville le 16 novembre 1929 à la Fédération internationale des journalistes, alors en congrès dans sa ville :

Bisque à l'ancienne
Filet de brochet en sa gelée
Civet de lièvre au chambertin
Flan aux mousserons
Le pâté chaud d'alouettes
La salade Lorette
Le diplomate au kirsch
Fruits et frivolités

Dans *Une mariée à Dijon*, récit des années 1928-1932 qu'elle passe dans la capitale bourguignonne avec son premier mari, l'américaine M.F.K (Mary Frances Kennedy) Fisher décrit maints souvenirs de repas qui nourriront tout le reste de son œuvre qui est consacrée à la cuisine. Elle s'émerveille de l'abondance des victuailles disponibles sur le marché, des énormes buissons d'écrevisses de la table du recteur de l'académie, des bécasses très faisandées qui lui sont servies un jour, rôties sur un canapé recouvert de leurs entrailles « pourries » à point, mêlées de cognac. Elle décrit un dîner aux Trois Faisans, le restaurant du fameux Henri Racouchot, au premier étage du 6 de la place d'Armes, devenue place de la Libération. Les publicités de cette vénérable maison sont ornées de deux quatrains, à la mode du temps, signés des initiales L.V., un poète de goût, à n'en pas douter :

Près du palais des ducs, une demeure antique ;
C'est le temple sacré des Bourguignons gourmets.

Ils franchissent à l'envi le haut et fier portique,
Dans la délicieuse ivresse des fumets.
Sous son toit la Bourgogne entière se résume ;
Et, lorsque doucement mijote un navarin,
C'est en ce lieu que, pris d'une fringale posthume,
Rôde le corps astral de Brillat-Savarin.

Voici le souvenir ému que M.F.K Fisher conserve de ce repas : « Je ne sais plus au juste ce que nous avons mangé, mais c'est sûrement la cuisine au vin riche et relevée typique de la Bourgogne, avec ses nombreuses sauces brunes, ses viandes un peu faisandées, et pour conclure, je le subodore, un soufflé au kirsch et fruits confits ou quelque autre bagatelle impalpable. Nous avons mangé avec lenteur, avec bonheur, sous l'œil vigilant du petit Charles et, grâce au vin, rien ne nous a paru lourd ou indigeste. Quand nous sommes enfin rentrés chez nous, où nous devions pour la première fois faire tourner la clef dans la serrure de la petite porte et gravir l'escalier en zigzag jusqu'à nos deux pièces, peut-être notre démarche était-elle légèrement incertaine. Mais nous avions l'impression d'avoir voyagé jusqu'aux rivages les plus éloignés d'un autre monde. Le vent qui soufflait en ces terres nous avait grisés, ainsi que la certitude que ce monde était là, à notre portée, et nous attendait. » Quel plus bel éloge de la cuisine bourguignonne et de ses bons effets touchant au corps aussi bien qu'à l'âme ! De retour aux États-Unis, M.F.K. Fisher devint un prolifique écrivain culinaire et traduisit Brillat-Savarin.

Gouffé (Armand)

Illustre inconnu pour la plupart des Français et même des Bourguignons, sauf peut-être des Beaunois qui habitent la minuscule rue qui porte son nom, Armand Gouffé (1775-1845) mérite pourtant estime et affection. C'est, en effet, l'un des membres éminents du Caveau, cette société bachique et chantante à laquelle appartinrent d'autres joyeux Bourguignons : Piron, Rameau, Berchoux.

On jugera de son esprit en lisant les paroles de la chanson de sa composition intitulée « Éloge de l'eau. » :

Il pleut, il pleut enfin,
Et la vigne altérée
Va se voir restaurée
Par ce bienfait divin !
De l'eau chantons la gloire
On la méprise en vain :
C'est l'eau qui nous fait boire
Du vin.

Né à Paris, fonctionnaire au ministère des Finances, il se retira à Beaune en 1829, non pour l'excellence de ses vins, mais parce que son gendre y était notaire et l'hébergeait rue des Tonneliers – celle qui porte aujourd'hui son nom – où le bruit des maillets l'indisposait fort. De son vivant, il confia son épitaphe à son ami Pierre Joigneaux, sénateur de la Côte-d'Or, qui la fit graver sur sa pierre tombale au cimetière de Beaune. Le ton en est humble et amer ; sans doute ne buvait-il plus autant que dans les soirées prolongées du Caveau parisien.

Le plus gai troubadour
Au bout de sa carrière
Veut tracer sur la pierre
Quelques mots à son tour ;
Rimeur vieux et perclus,
J'adopte et je paraphe
Cette courte épitaphe :
« Ci-gît un mort de plus. »

Guédelon

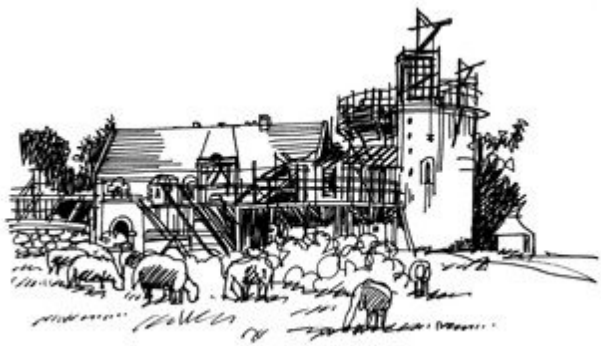
Douce folie que l'idée de construire *ex nihilo* un château fort médiéval, selon les techniques du XIII^e^ siècle. Michel Guyot en est atteint, et le mal semble inguérissable. Après avoir acheté et sauvé Saint-Fargeau ainsi que quelques autres demeures castrales ou vernaculaires, il a renoncé à se soigner et, encouragé par des centaines de salariés et de bénévoles (50 ouvriers en permanence sur le

chantier) et 300 000 visiteurs annuels, il a fait de Guédelon, à Treigny, en Puisaye, l'un des sites les plus visités de toute la Bourgogne ! Pour réaliser son rêve, il a d'abord visité d'innombrables ruines de forteresses médiévales dans toute la France, effectué des relevés, repéré des techniques. Il en a même acheté quatre pour pouvoir les étudier à sa guise et y puiser des idées. Sans formation d'architecte, il s'entoure alors d'un comité scientifique composé d'universitaires et d'un architecte en chef des Monuments historiques, Jacques Moulin. Sur place, l'équipe est dirigée par une femme passionnée, Maryline Martin, et un chef de chantier, Florian Renucci.

Tous s'enthousiasment pour cette improbable aventure appelée à s'achever vers 2025 et qui, au fond, rappelle ce qu'a tenté Viollet-le-Duc, non pas dans des clairières isolées, mais sur des édifices en ruine, comme Pierrefonds, en mêlant toutefois les techniques médiévales à celles de son temps et en n'économisant pas les décors de son cru dans le goût du XIXe siècle. Il n'y a aucune raison de le lui reprocher, car sans lui les édifices auraient sans doute disparu du paysage, envahis par le lierre et la broussaille qui disjoignent les murs à grande vitesse ou auraient été exploités jusqu'à la base en carrières de pierres déjà bien taillées. Aujourd'hui, ils relèvent du style troubadour qui ne manque pas d'allure. À Guédelon, au contraire, on s'interdit le moindre anachronisme. Le projet est double : se faire plaisir par une conquête de l'inutile et mener un travail de recherche de haut niveau, non pas pour aboutir à un Monument de papier, une thèse épaisse et indigeste, mais à une bâtisse à vivre, dotée d'une forte puissance d'évocation.

Sur ce chantier de fouilles à l'envers qu'est Guédelon, le souci archéologique est constant, et c'est bien ce qui rend l'expérience passionnante pour les professionnels, architectes, historiens, archéologues, représentants de onze corps de métier du bâtiment, mais aussi les étudiants, les professeurs des écoles, collèges et lycées accompagnés de leurs élèves (50 000 visites scolaires chaque année) qui comprennent ici comment on bâtissait au Moyen Âge. Pour le coup, il n'y a rien d'anachronique ni de kitsch dans ce projet pharaonique, mais une rigueur partagée et comprise de tous. Rien n'est apprêté afin de rendre les visites plus spectaculaires. On prend le chantier comme il est, au stade des travaux à un moment donné. Les pierres sont extraites d'une carrière locale de grès ferrugineux, à la

méthode du coin de bois mouillé, les bois de charpente sont taillés dans les arbres des environs, les tuiles sont moulées et cuites dans un four construit sur place, le mortier préparé dans un bac à gâcher, les cordes sont tressées et les clous forgés sur le chantier. Pas d'engins de portage à moteur : des chevaux et des cages à écureuil. Une seule concession à la modernité : pour éviter de très coûteuses fondations, le sol a été compacté à l'aide de hautes grues qui y ont lâché des blocs d'acier de 30 tonnes. Ensuite : place aux compagnons sortis tout droit du XIIIe siècle !



Fernand Pouillon était parvenu à faire revivre la construction d'une abbaye cistercienne, celle du Thoronet en Provence, dans un roman sublime : *Les Pierres sauvages.* Michel Guyot a beaucoup réfléchi lui aussi, s'est retroussé les manches, a réussi à enthousiasmer une équipe de professionnels compétents et à imaginer un modèle économique viable en faisant payer les visiteurs. C'est une idée qu'il a empruntée au chantier de l'*Hermione*, une frégate du XVIIIe siècle reconstituée à Rochefort entre 1997 et 2012 et qui a attiré pendant toutes ces années 250 000 visiteurs enthousiastes. « Des châteaux, écrit-il, et des ruines, j'en avais tellement vu, tellement touché que Guédelon je l'imaginais tel qu'il sort de terre aujourd'hui : un petit château simple et modeste, mais du bel ouvrage. Rien à voir avec un fantasme gratuit, un infâme pastiche ou un délire mégalomaniaque. Un projet réalisable, donc, et cautionné par le monde scientifique. » Et les scientifiques sont aux anges. Anne Baud, une archéologue de l'université de Lyon II, s'enthousiasme : « Guédelon nous a donné l'opportunité de vérifier certaines hypothèses. On a retrouvé les gestes

du Moyen Âge, portés par le naturel et l'économie, ce qui fait une grosse différence avec la restauration. […] L'intérêt de Guédelon, ce n'est pas le produit fini, c'est sa construction. »

Michel Guyot représente tout ce qui pourrait sortir la France actuelle de sa lassitude et de son ennui : l'ambition, le courage, le sens poétique, l'amour du travail bien fait, le respect du passé pour nourrir l'avenir, le goût de conjuguer son propre talent avec ceux d'autrui afin de se dépasser tous ensemble, le sens du partage et le fameux grain de folie. On se prend à rêver qu'un tel personnage s'investisse dans la vie politique de notre pays qui manque tellement de projets et de panache, mais il en a été dégoûté il y a bien longtemps en se présentant aux élections municipales de Saint-Fargeau. Les habitants qui pourtant le tiennent depuis son arrivée en très haute estime n'avaient pas voté pour lui… de peur qu'il ne soit trop absorbé par la gestion de la commune et qu'il ne néglige leur trésor, c'est-à-dire « leur » château ! Après tout, peut-être avaient-ils raison, et si Michel Guyot avait mis le doigt dans cet engrenage fatal, sans doute n'aurait-il pas lancé l'incroyable Guédelon.

Jambon persillé

Comme partout dans notre beau pays, on croit fermement en Bourgogne que dans le cochon tout est bon, de l'oreille et du groin à la queue et aux pieds, mais aussi en allant du dehors vers le dedans, de la couenne (hormis les soies qui se flambent) aux abats, tous les abats cela va de soi, sans oublier le sang avec lequel on confectionne le boudin aux beursaudes (grattons). La méthode la plus fréquente de conservation des diverses parties du « Monsieur » était jadis la mise au saloir. La Puisaye en fabriquait des quantités industrielles jusqu'à l'invention du congélateur. La famille Cagnat-Solano perpétue la tradition dans son atelier-musée vivant de Moutiers-en-Puisaye. Gaston Roupnel a chanté dans *Nono* les vertus de ce récipient ventru, très populaire en Bourgogne : « Et le lard !… le rose, le gras, l'épais, le maigre… le pauvre cochon en a à tous les rayons. Il est plus chargé qu'une pleine armoire à glace. Il en donne de tous les côtés : du dos, du flanc, du ventre. Après avoir braillé un peu… sans rien dire, il se fourre dans le saloir tout entier, de la tête jusqu'à la queue… Et en voilà pour six mois de pitance confite au sel, bien graisseuse, qui ne doit rien au boucher, marchand de chichine, de trichine et de vache enragée ! » Le lard salé entrait jadis généreusement dans la potée bourguignonne, accompagné, pour les occasions festives, de diverses autres parties du cochon, le tout mijoté avec les légumes disponibles, chou et racines, cela va sans dire, et légumes verts plus tendres selon la saison.

Dans toutes les contrées charcutières, c'est-à-dire la planète entière en dehors des territoires musulmans et hindouistes, la partie la plus noble du cochon, c'est bien sûr le jambon. En Bourgogne, on ne le faisait jamais fumer à la différence de la tradition du Jura. Seuls les

Morvandiaux le faisaient sécher, après l'avoir convenablement salé. Ensuite, ils le consommaient cru, en tranches, ou bien dessalé longuement à l'eau courante, cuit ensuite au bouillon et servi avec une sauce à la crème, ou bien encore poché dans une meurette de lie de vin rouge et servi avec une réduction liée de celle-ci. J'ai le souvenir qui me revient aux papilles du délectable jambon à la lie que préparait Céline Menneveau à La Rôtisserie du Chambertin de Gevrey. Elle le servait avec des épinards frais en branches. Il est vrai qu'elle était cernée de vignerons amis qui se faisaient une joie de la fournir en lies de leurs meilleures cuvées. C'est ainsi qu'elle pouvait se permettre de préparer aussi de l'authentique coq au chambertin, impossible à trouver aujourd'hui, sauf peut-être chez les vignerons possédant une parcelle du grand cru et qui ont le goût de la vraie cuisine. Hélas pour les gourmets, Céline a prématurément rejoint les vignes du Seigneur au début des années 1980. Elle perpétuait les traditions de la cuisine de femme, saucière, profonde, goûteuse, symphonique, affectueuse. Je crains de ne plus jamais en connaître la caresse, tant la mode culinaire actuelle a jeté par-dessus les moulins ce que la tradition avait de délectable pour donner dans le branché chichiteux.

Ailleurs en Bourgogne, en particulier dans les régions viticoles de Côte-d'Or, le jambon était salé comme les autres morceaux. Roupnel le dit bien : c'est « tout entier » que l'on fourrait le cochon au saloir après son sacrifice, donc tous ses morceaux de viande classés par catégorie dans de nombreux saloirs. Il était d'usage depuis longtemps, peut-être dès le XIV^{e} siècle, comme Françoise Piponnier le pense, de préparer à l'occasion de Pâques des terrines de jambon persillé. Aujourd'hui, la recette s'est répandue dans toute la Bourgogne et même bien au-delà de ses frontières, jusqu'à Paris, par exemple, où elle est désormais assez populaire – moins que le jambon de Paris, toutefois – et parfois plutôt bien réussie dans une ville qui cultive depuis longtemps la tradition du fromage de tête qui appartient à la même famille. Je recommande Verot, rue Notre-Dame-des-Champs ou Tavernier (Charcuterie Saint-Germain), place Maubert.

Cette friande charcuterie (le mot est idoine puisqu'il s'agit bien de chair cuite, conformément à son étymologie) arbore les couleurs du printemps, le rose des fleurs de pommier, le vert des jeunes prairies. Grâce à sa belle gelée parfumée, elle brille comme la campagne lorsqu'elle émerge sous la rosée au soleil de mars. Le jambon en est la

matière première idéale du fait de la beauté de sa chair serrée, mais l'épaule convient très bien aussi ; elle est même plus moelleuse. Le moment venu, c'est-à-dire quelques jours avant de le servir, commence le rituel de sa confection. Les recettes variaient beaucoup d'une famille à l'autre. Aujourd'hui, cette longue préparation est assez rarement familiale, d'autant qu'il faut réunir une belle tablée pour achever un jambon entier. Ce sont donc plutôt les charcutiers-traiteurs et les restaurateurs qui s'y emploient et le vendent en petites terrines ou à la tranche.

Mais avant d'entrer dans le vif du sujet, un mot sur le persil, en majesté dans ce plat. *Petroselinum crispum* est une ombellifère cultivée depuis la haute Antiquité dans le Bassin méditerranéen. Il existe même au Liban un plat dans lequel il domine : le vrai taboulé, qui n'a rien à voir avec la huileuse salade de semoule de l'écœurante interprétation française. L'agronome romain Columelle décrit bien les deux variétés, la plate et la frisée. Pour le persillé, les avis divergent quant à la meilleure, d'aucuns jugeant le plat trop parfumé et risquant de masquer la saveur délicate de la gelée. Le persil a d'abord été utilisé comme plante médicinale avant d'entrer amplement dans les cuisines aux XIV^e^ et XV^e^ siècles. On sait d'ailleurs qu'il est vendu en abondance à cette époque sur le marché de Chalon. Depuis, sa culture et sa consommation n'ont cessé de progresser en Europe et partout dans le monde. Quant à l'ail, il constitue une avancée des influences méditerranéennes venues jusqu'en Bourgogne par le couloir du Rhône et de la Saône, un peu comme certaines plantes des pelouses calcaires qui surplombent la côte viticole. Dès le XIV^e^ siècle, il est très utilisé à Beaune dans la cuisine préparée à l'intention des vendangeurs.

Aujourd'hui, le passage du jambon frais à la saumure est réduit à quarante-huit heures et se fait par injection et trempage, suivi d'un bref dessalage. Auparavant, les jambons salés pouvaient avoir été séchés pendant des mois (de la Saint-Martin à Pâques) et nécessitaient un dessalage de vingt-quatre heures ou davantage. Dans tous les cas, c'est le salage qui confère à la viande sa jolie couleur rose. La première recette publiée est celle d'Alfred Contour, ancien maître d'hôtel de l'Hôtel du Chevreuil à Beaune, auteur du *Cuisinier bourguignon* paru pour la première fois en 1891. Celui-ci recommande de le cuire pendant trois heures, après dessalage, à l'eau additionnée de vin blanc et de divers aromates (ail, oignons, carottes, bouquet

garni), en compagnie de deux pieds de veau, ensuite de le désosser en le conservant entier, puis de glisser sous la couenne et de le farcir de persil haché qui aura infusé dans du vinaigre, puis de le reconstituer, et de le mettre à la presse. Après refroidissement, le bouillon enrichi du reste de persil haché vinaigré est versé dessus et prend en gelée.

De nos jours, plus personne ne confectionne ainsi le jambon persillé. En mêlant les diverses recettes disponibles, on peut recommander de procéder ainsi. Après dessalage, pocher à 80 °C pendant trois à cinq heures le jambon ou l'épaule dans de l'eau et de l'aligoté, avec deux pieds de veau, des carottes, des oignons piqués de clous de girofle, de l'ail, du poivre en grains et un bouquet garni (thym, laurier, poireau, céleri, cerfeuil, estragon). Une fois la viande tiède, la découper en morceaux ni trop gros ni trop petits que l'on entasse dans des saladiers tapissés de la couenne en alternant avec un hachis très fin de persil et d'ail, éventuellement blanchis à l'eau ou au vinaigre pour en adoucir la puissance, en y mêlant si l'on aime la chair hachée des pieds de veau. On peut raffiner en rangeant les morceaux de viande de manière à respecter le sens des fibres et en faisant en sorte qu'à la découpe le couteau tranche perpendiculairement à celui-ci. On peut aussi hacher finement la couenne et la mêler au persil et à l'ail. Couler ensuite par-dessus le bouillon additionné de bon vinaigre de vin blanc. Presser, laisser prendre en gelée au frais et attendre une journée avant de déguster en tranches assez épaisses en accompagnant de vrais cornichons maison bien relevés et d'un aligoté fringant, de Bouzeron, par exemple, ou d'un vin blanc de chardonnay issu des Hautes-Côtes de Beaune ou de Nuits, de Saint-Romain, de Saint-Aubin ou de la Côte chalonnaise (Rully, Givry, Montagny). C'est l'une des plus jolies entrées qui soient mais qui doit conserver sa rusticité. Certains artisans ou industriels utilisent des jambons issus de porc de batterie à la viande trop flasque, de la gelée industrielle qu'ils mixent avec le gras, le persil et très peu d'ail pour ne pas choquer les palais infantilisés, ainsi que divers colorants, exhausteurs de goût et conservateurs. Cela donne une pâte blanc-verdâtre qui, certes, assure une bonne cohésion, mais rend vulgaire ce grand plat identitaire bourguignon. Les cuisines du château du Clos de Vougeot le confectionnent à la perfection. Toutes les bonnes charcuteries de Côte-d'Or ont leur propre recette. Beaucoup ont remporté une fois ou l'autre le concours de la Confrérie de Saint-Antoine organisé depuis

1977. Il permet de départager les virtuoses du persillé qui affichent ensuite fièrement leur triomphe sur leur vitrine, par exemple Mitanchey à Dijon, Degrace aux Halles de cette même ville, Raillard à Beaune, Morey à Mercurey, Gaudillière à Chagny ou Vié à Nuits-Saint-Georges. Pardon pour les autres, et joyeuses Pâques !

Joigny

Dans *Le Figaro* du 12 septembre 2014, la journaliste Stéphane Kovacs signe un reportage titré : « Joigny, “ville d’art” et de misère ». Bigre ! Voilà qui ne donne pas envie de venir passer ses vacances dans la petite cité des bords de l’Yonne aux si jolies maisons à colombages, pourtant classée parmi « les plus beaux détours de France » et sur la liste des « villes d’art et d’histoire ». Joigny doit son déclin au départ du Service géographique de l’armée (quatre cents militaires) et à la fermeture d’un certain nombre d’activités : ses deux tribunaux, sa maternité, le service chirurgical de son hôpital. Aujourd’hui, le revenu moyen de ses habitants est très faible et son quartier de la Madeleine compte 38 % de chômeurs, 23 % de familles monoparentales, un échec scolaire massif, des magasins fermés, etc. C’est ainsi : beaucoup de décideurs parisiens ignorent les réalités de cette France à petite vitesse, et la réorganisation territoriale en cours n’est pas faite pour améliorer les choses en éloignant un peu plus le pouvoir politique et l’administration des régions rurales peu densément peuplées et des petites villes. Que la Bourgogne soit fusionnée avec la Franche-Comté

ne changera en rien le sort de Joigny, hélas. La ville paie au prix fort la maladie de langueur qui affecte la France dont l'élite se complaît dans les discours vigoureusement réformistes, mais éloignés des réalités vécues et surtout jamais mis en œuvre.

Contraste saisissant : dans cet angle mort de la Bourgogne, brillent trois étoiles au Michelin, devenues deux en 2015 ! Jean-Michel Lorain a succédé à son père et à sa grand-mère aux fourneaux de La Côte Saint Jacques, une belle maison des bords de l'Yonne, au pied d'un terroir viticole qui porte le même nom et d'où coulent de nouveau d'agréables vins de soif. Les produits et les recettes y sont un peu de Bourgogne mais beaucoup de tous les terroirs de France et sont imprégnés des saveurs de la mondialisation. Comme le dit le chef : « Rien n'est écrit dans le marbre, il faut avancer, se remettre en question, donner du plaisir avant de se faire plaisir. » Puisqu'une maison comme celle-ci peut se montrer créative, généreuse (le menu du déjeuner est conçu pour le bris des tirelires modestes…) et attirer la terre entière, tout n'est donc pas perdu pour Joigny qui peut se reprendre, s'inventer de nouvelles vocations et regarder l'avenir avec le même optimisme que celui qu'arbore la Vierge au sourire de son église Saint-Thibault.

Judru

Les paysans des Hautes-Côtes et du Morvan ont longtemps préparé une spécialité charcutière délectable : le judru, parfois appelé aussi joudri ou joudru, mot de patois qui signifie joufflu. Il s'agit d'un gros saucisson sec, presque aussi large que long, qui s'apparente au jésus de Lyon et dont la chair est embossée dans le gros intestin du porc, ce qui fait qu'il n'est ficelé qu'à une extrémité. On disait jadis que les porcs en semi-liberté croquaient volontiers les vipères qui abondaient dans les friches et que cela donnait un goût particulier au judru. Selon l'âge et le poids du « Monsieur », un judru pèse entre 1 et 1,5 kg, exceptionnellement 2 kg pour les plus gros qui sont les meilleurs à la condition d'être bien affinés ; il est, comme l'a écrit Pierre Augros, le magnum du saucisson. Plus aucun paysan ne le prépare de nos jours. À la différence du jambon persillé, il est devenu une exclusivité des

charcutiers dont certains sont des artistes, et d'autres…

La particularité du judru est la marinade des dés d'épaule et de jambon dans du sel, du poivre, de l'ail, parfois un peu de vin rouge et surtout du marc de Bourgogne. Nolay en a été longtemps la capitale, mais on en trouvait de bons à Chalon, à Santenay, à Chagny et jusqu'à Autun. Aujourd'hui, tous les charcutiers bourguignons attachés à leur terroir en fabriquent ou en vendent, et le judru a hélas perdu de sa rusticité. D'ailleurs, les porcs qui entrent dans sa composition ne sont plus nécessairement bourguignons, et la plupart d'entre eux n'ont, malheureusement, jamais foui la terre, vu ni le soleil ni les étoiles, encore moins les vipères sifflantes devant lesquelles ils prendraient sans doute la fuite au lieu de les déguster.

Il est important d'adapter l'épaisseur des vastes tranches du judru à son degré de dessiccation. S'il est encore un tout petit peu mollet, elles peuvent être légèrement épaisses, sans excès, bien entendu. S'il est très sec, il faut le trancher à la manière italienne en se rapprochant de la feuille de papier bible ; c'est ainsi qu'il ne demande pas d'effort de mastication et se digère avec facilité, surtout s'il reçoit l'accompagnement liquide idoine. Avec un bon judru, il faut un givry blanc le matin, rouge à midi et le soir. Tous les autres vins de la Côte chalonnaise lui font aussi une joyeuse escorte. Nous sommes déjà dans l'aire d'influence du mâchon lyonnais, mais pas encore dans celle du gamay qui ne franchit guère la frontière sud du duché. D'aucuns recommandent le rosé, mais taisons cela. Nous ne sommes pas à Saint-Tropez ! Comme le dit Pierre Augros : « Une trrranche de judrrru, une rrrasade de rrrully, et rrroulez jeûûûnesse ! »

Kir (Chanoine)

Avec Louis de Béchameil, le baron Marcel Bich, Rudolf Diesel ou Eugène Poubelle, le chanoine Kir fait partie de ces personnages passés à une glorieuse postérité en donnant leur nom à une invention ou un objet usuel, en l'occurrence, en ce qui le concerne, une boisson apéritive mondialement connue. Et bonne pour la santé, avec ça, car le chanoine ne disait-il pas : « Mieux vaut le cassis que la pénicilline ! » ? Le vin blanc mêlé de crème de cassis commence à porter le nom de kir à la fin des années 1940, car c'est ce qu'offre le maire de Dijon à tous les hôtes qu'il reçoit à la mairie. Il accorde même imprudemment en 1951 à la maison Lejay-Lagoute l'autorisation exclusive d'utiliser son nom pour commercialiser un mélange tout fait, ce qui donnera un peu de travail aux hommes de loi. Déjà le mot a franchi la Manche : un membre du Parlement britannique raconte le vin d'honneur auquel il a participé à la mairie de Dijon en 1950 : « *I drunk a kir*. » Les Français, puis la terre entière adoptent et le breuvage et le nom qui entre dans le Larousse en 1976, alors que le chanoine s'est éteint en 1968 : une sorte de béatification éclair. En réalité et pour en finir avec la question épineuse du blanc-cassis (voir Cassis), le maire socialiste radical Henri Barabant le servait déjà dans les vins d'honneur en 1904 et, vers 1930, c'était la boisson la plus prisée des étudiants se rendant au café, car la moins onéreuse, selon le témoignage de M.F.K. Fisher (1 franc contre 2 ou 3 pour les apéritifs de marque). Le chanoine n'a donc rien inventé, mais il a joué le rôle d'une formidable caisse de résonance.

Félix Kir est surtout l'une des figures les plus hautes en couleur de la Bourgogne du XX^{e} siècle. Haute en couleur, moralement s'entend, car pour ce qui était de sa mise, il ne paraissait en public que tout de

noir vêtu, des pieds à la tête, col romain en celluloïd – affreux cilice ! – et rubiconde figure exceptés. Sa carte d'identité de 1943 évoque sa petite taille (1,64 m) et son « teint coloré ». Il vaquait à ses responsabilités multiples, fagoté comme l'as de pique dans une soutane mal coupée, maculée des souvenirs de ses derniers repas, laissant voir le bas de ses mollets recouverts de ses chaussettes tirebouchonnées. Pour compléter le portrait, ajoutez d'énormes croquenots et un béret hors d'âge vissé sur une tête ébouriffée au visage bougon mais mobile, prompt à se fendre d'un grand éclat de rire ou à étinceler d'une sainte colère. Il y a chez lui un mélange insolite des gènes de saint Bernard, de Piron, de Bussy-Rabutin, de Bossuet et de son compatriote plus jeune Henri Vincenot avec qui il partage une truculence puisée dans la culture paysanne de Bourgogne. Autoritaire et dévoué à la chose publique, facétieux avec un rien de mauvaise foi, jamais à court de boutades, maniant l'argot et la gaudriole, il s'attirait de nombreux quolibets, mais ne laissait personne indifférent. Ses ennemis s'ennuyèrent de lui après sa disparition à quatre-vingt-douze ans alors qu'il exerçait encore les fonctions de premier magistrat de Dijon et qu'il venait à peine de quitter l'Assemblée nationale dont il avait été le doyen entre 1953 et 1967 et le dernier ecclésiastique élu. Sa conception de la laïcité ne l'obligeait pas à garder ses convictions dans sa poche. Lors du discours d'inauguration de la législature 1958, il n'hésite pas à glisser : « Le vieux prêtre et républicain tolérant que je suis invoque l'aide de Dieu en cette première séance de l'Assemblée nationale », et personne ne proteste ni ne sort.

Plein de fougue et de panache, il est au fond le seul homme politique à avoir agacé vraiment le général de Gaulle, en raison de son antiétatisme, de ses critiques plus subtiles que celles de la gauche, de sa soutane qui imposait alors le respect à tout catholique pratiquant et surtout parce qu'ils utilisaient tous deux les mêmes procédés de langage, le même ton. Beaucoup de bons mots du Général auraient pu être prononcés par le chanoine kir, et vice versa. Il faut voir la photo les représentant côte à côte à l'occasion d'une visite du Général à Dijon en 1959.

Ce dernier est sobrement vêtu d'un costume croisé sombre, le chanoine qui lui arrive à l'épaule et ne semble pas à la noce arbore sa cravate de commandeur de la Légion d'honneur, une impressionnante brochette d'autres décorations épinglées sur la poitrine et son écharpe de maire en guise de ceinture de soutane. Ils s'ignorent souverainement et n'ont aucune envie de profiter de ce cheminement pour échanger quelques confidences ou amabilités ; Olivier Guichard marche un peu en retrait entre eux deux, prêt à les séparer au cas où ils en viendraient aux mains. De Gaulle ne pardonne pas au chanoine de se proclamer premier résistant de France et d'avoir dit un jour de lui : « se sauver quand ça va mal, […] c'est sa tactique ». La réponse du berger à la bergère se trouve dans les *Mémoires* du général : « Ce n'est pas un homme d'Église, c'est un homme de cirque. »

Félix Kir est un enfant de la Bourgogne, né à Alise-Sainte-Reine en 1876, au pays de Vercingétorix auquel il s'est sans doute identifié, tant sur le plan religieux dans une Bourgogne déchristianisée que sur le plan politique en ne portant pas les décideurs parisiens dans son cœur. Comme son nom l'indique, sa famille est d'origine lorraine, mais elle est implantée à Alise depuis la Révolution. Sa vie est d'abord celle d'un pieux chrétien qui découvre très jeune sa vocation et entre au petit séminaire en classe de 4e. Ordonné prêtre en 1901, il exerce comme vicaire, puis curé dans diverses paroisses dont quatorze ans à Bèze où il commence à se passionner pour la politique. « La méthode du curé dans la sacristie est périmée », dira-t-il plus tard. Sa dernière cure est Nolay, entre 1924 et 1928. Il est alors appelé à diriger les œuvres masculines et la presse diocésaines et devient donc journaliste, titre qu'il fait inscrire sur sa carte d'identité. Cela lui permet d'écrire des articles qui sont de moins en moins théologiques et de plus en plus

politiques. Son évêque le nomme chanoine honoraire en 1931, ce qui représente son bâton de maréchal au sein de la hiérarchie ecclésiastique.

En 1940, alors qu'il atteint ses soixante-quatre ans, il est nommé dans la délégation municipale provisoire, le maire en titre, Robert Jardillier, ayant quitté la ville et s'étant réfugié à Marseille où il redevient un professeur discret et où il mourra en 1945. Le chanoine parvient à organiser l'évasion de 5 000 prisonniers de guerre du camp de Longvic, ce qui lui vaudra d'être mis en prison par les Allemands qui le libèrent au bout de quelques semaines. Tout en conservant ses fonctions, théoriquement neutres par rapport à l'occupant et à Vichy, il aide les résistants tant qu'il peut. Un petit groupe d'activistes collaborateurs se rend chez lui le 26 janvier 1944 et tente de l'assassiner. Il est blessé de plusieurs balles, mais celle qui aurait dû le toucher au cœur et lui être fatale est arrêtée par son portefeuille. Il survit et puise dans cette épreuve une détermination qui ne le lâche plus. « Même mort, je serais resté debout ! », commente-t-il.

Jardillier aux oubliettes, Gaston Gérard inéligible, la voie est libre et, après les flottements de la Libération, il est élu maire de Dijon en mai 1945 puis député, indépendant de tout parti, mais clairement engagé à droite. Il refusera toujours d'aller siéger au Sénat où certains l'auraient bien vu, à défaut de pouvoir s'en débarrasser : « Aller au Sénat ? Je n'irai pas dans une maison de vieux ! », proclamait-il. L'engagement pétainiste de son évêque, Mgr Guillaume Sembel, aurait dû entraîner sa révocation, mais Kir intercède auprès de Georges Bidault en sa faveur, ce qui lui vaut en retour l'autorisation de s'investir en politique à soixante-neuf ans, sans pour autant cesser de dire sa messe quotidienne et de diriger quelques consciences. Le seul ordre formel qu'il recevra de son évêque sera en 1960 celui de ne pas accueillir à la mairie Nikita Khrouchtchev en visite officielle en France, en raison des persécutions contre les chrétiens d'URSS. Celui-ci dira : « Le chanoine Kir, emmené de force de Dijon, éloigné sur ordre du Vatican, mérite un grand respect de la part des Soviétiques, dont il est un grand ami. » Les deux K se rencontreront toutefois, peu après, à l'ambassade d'URSS à Paris, et le chanoine sera reçu au Kremlin avec tous les honneurs en 1964. Mieux, le candidat du parti communiste recevra l'ordre en 1962 de se désister en faveur du chanoine au deuxième tour des législatives afin d'assurer sa réélection,

ce qui lui permettra de l'emporter sur Robert Poujade, candidat investi par le parti gaulliste et promis à un succès quasi assuré ! Et pourtant, personne n'était plus anticommuniste et antisocialiste que lui, preuve que les voies du Seigneur sont vraiment impénétrables.

Le chanoine est un maire et un député anticonformiste, mais non dénué d'ambition pour sa ville. Comme beaucoup d'élus, il veut laisser un signe visible de son long dévouement à Dijon et à la Côte-d'Or. Depuis 1945, il songe à un lac dans la vallée de l'Ouche en amont de la ville. La rivière est sujette à de fréquentes crues, et il y a des terrains inondables libres qui sont consacrés au maraîchage. Il parviendra à inaugurer le lac Kir en juin 1964, debout dans une vedette rapide, saluant de la main les Dijonnais massés sur les rives. Malheureusement, Paris imposera un grand ensemble du plus disgracieux effet sur sa rive sud.

Jean-François Bazin et Alain Mignotte, dans le magnifique essai érudit qu'ils ont consacré au chanoine (*Pour le meilleur et pour le kir, le roman d'un mot-culte*, 2002), ont constitué un florilège des bons mots authentiques et apocryphes du chanoine. Même avec le recul du temps, la plupart sont désopilants et font regretter que les politiques d'aujourd'hui, hommes et femmes confondus, soient si pesants, se prennent tant au sérieux et ne sachent plus manier la langue verte et l'ironie qui, chez le chanoine, comme chez Clemenceau, étaient une marque d'affection et de respect envers ses adversaires. À l'un d'entre eux qui lui demande dans une réunion électorale pourquoi il n'est pas marié, il répond : « Pour ne pas être cocu comme toi ! » Et dans la même veine, à un malin qui lui assène : « Dieu, je ne l'ai jamais vu, donc il n'existe pas », il réplique : « Et mon cul, tu ne l'as jamais vu ? Pourtant il existe. » C'est à lui que revient cette célèbre définition du courant radical : « Dans radicalisme, il y a la racine radis : rouge à l'extérieur, blanc à l'intérieur, et toujours près de l'assiette au beurre. »

En dehors du vin blanc-cassis, le chanoine aime aussi sacrifier aux grands vins et aux gloires de la gastronomie bourguignonne. Ses adversaires prétendent même qu'« il loge mieux les flacons de sa cave que les Dijonnais dans sa ville ». Salivons en parcourant le menu offert dans les cuisines ducales en 1953 aux princes de l'Église, parmi lesquels trois cardinaux français, venus célébrer le 8e centenaire de la mort de saint Bernard :

Galantine de volaille truffée à la glace
Brochet de la Saône au meursault
Jambon du Morvan et champignons à la crème
Panier gaufrettes
Salade à la crème
Fromages assortis
Bombe glacée Gloire de Dijon
Friandises et petits-fours
Corbeilles de fruits

Il y manque tout de même un rôti !

Plus sérieux et conforme aux traditions bourguignonnes est le menu du déjeuner du 12 octobre 1957, servi à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle faculté des sciences, après sans doute un kir et des gougères :

Tourte de perdreau à l'ancienne au foie gras du Périgord
Pouilly fumé 1956
Langouste au champagne sauce béarnaise

Bâtard-montrachet 1952
Civet de lièvre grand veneur
Chambolle-musigny 1953
Poulet de grain grillé à la Piron
Fromages
Richebourg 1953
Passe-crassane des ducs au Grand Marnier
Champagne

Au fond, le chanoine imite fort bien Jésus-Christ lui-même que l'Évangile décrit très souvent à table, ne refusant jamais une invitation et n'hésitant pas à changer un jour une eau de puits en vin délectable. Le plus bel éloge du saint homme est celui que lui écrit Jean Cocteau le 9 mars 1960 en lui lançant un appel pour qu'il rejoigne les immortels : « Homme admirable et adorable et libre, pourquoi ne pas venir au plus vite remplacer le cardinal sous notre vieille coupole [il s'agit du cardinal Georges Grente, décédé en 1959] ? Père et maire, respectueusement et fraternellement je vous salue. Jean Cocteau. »

Félix Kir n'entra jamais sous la Coupole, hélas pour les immortels dont il aurait égayé les séances pendant les huit dernières années de sa belle vie, mais son nom est tout de même couché dans le dictionnaire de l'Académie et reste associé à une vaste étendue d'eau aux portes de Dijon en même temps qu'à un fleuve de vin blanc mêlé de cassis.

Lacordaire (Henri-Dominique)

Les ecclésiastiques bourguignons se suivent dans l'ordre alphabétique, mais ne se ressemblent pas, même si le père Lacordaire, restaurateur de l'ordre dominicain, se passionna pour la chose politique, mais d'une tout autre manière que le chanoine Kir. Né à Recey-sur-Ouche en 1802, il a passé les vingt premières années de sa vie à Dijon où il a fait de bonnes études au lycée et à l'École de droit de l'université, devenant excellent orateur dans le cadre de la Société d'études de Dijon qui réunit les jeunes monarchistes de la ville. Il part ensuite pour Paris afin d'y apprendre le métier d'avocat. C'est là qu'il revient à la foi catholique de son enfance qu'il avait délaissée et décide de rentrer dans les ordres. Il est ordonné prêtre en 1827 et sera ensuite mêlé à toute la vie religieuse, politique et littéraire du milieu du XIX^{e} siècle. Son charisme de prédicateur était éblouissant et fera merveille à l'occasion de ses sermons de carême prononcés – il faudrait dire clamés – depuis la chaire de Notre-Dame.

Lacordaire conserva sa vie durant de bons amis à Dijon avec lesquels il correspondait : Théophile Foisset, juge d'instruction à Beaune, auteur de plusieurs livres d'histoire, et Prosper Lorain, doyen de la faculté de droit, mais il ne semble pas avoir éprouvé de nostalgie vis-à-vis de sa Bourgogne natale. Sauf, peut-être, une fois en 1854 à l'occasion de sa deuxième conférence de Toulouse où il se laisse aller à un vibrant éloge du vin dont il a sans doute appris l'usage au temps de sa jeunesse estudiantine dans les estaminets de Dijon : « L'homme, quand il eut porté à ses lèvres une coupe bienfaisante, s'aperçut qu'il y avait entre le breuvage et son âme une mystérieuse affinité et que la mélancolie, ce voile triste qui nous couvre au-dedans depuis le péché, tombait peu à peu sous l'influence réparatrice de la grande liqueur. C'était comme une révélation de cette nourriture invisible dont vivent les saints dans le ciel, et qui réjouit, dans la jeunesse de Dieu, l'immortalité de la leur. » Jamais le vin ne fut hissé à un tel niveau de spiritualité depuis l'Ancien et le Nouveau Testaments !

Lamartine (Alphonse de)

Le grand homme du Mâconnais qu'est Lamartine n'illustre guère le côté facétieux et malicieux qui imprègne si largement l'esprit bourguignon depuis plusieurs siècles. Pourtant, son terroir ruisselle de bon vin, ce qui d'habitude n'engendre pas la mélancolie, mais rire d'un rien n'est pas le genre des écrivains romantiques qui s'emploient plutôt à traduire le plus fidèlement possible leurs émotions chagrines et se délectent des malheurs de leur vie et de ses moments de morosité en passant sous silence les autres. Un exemple : dans tous les pays de vignobles, le temps des vendanges est celui de la joie. Pas nécessairement pour Lamartine qui glisse ce quatrain dans *La vigne et la maison* (1857), un long sanglot versé sur les êtres disparus dont les cris ne résonnent plus dans la vieille maison :

Écoute le cri des vendanges
Qui monte du pressoir voisin,
Vois les sentiers rocheux des granges
Rougis par le sang du raisin.

Vous me direz que Mauriac, enraciné dans les vignes du Bordelais, n'est pas à proprement parler non plus un joyeux luron, mais d'autres vignobles ont nourri des œuvres plus optimistes : songez à la complicité de Rabelais et du chinon et de tous les vins qui réjouissent ses écrits. Je sais bien qu'il est injuste et simpliste de caricaturer ainsi le poète, romancier, essayiste de Milly et de Saint-Point, mais il faut bien avouer que, si l'on peut encore faire lire Colette à des adolescents d'aujourd'hui, c'est plus difficile pour Lamartine qui jouit, certes, d'un chapitre dans le Lagarde et Michard, mais sur lequel peu de professeurs de littérature s'attardent dans les lycées. Le « lyrisme poitrinaire » dont le qualifiait Flaubert n'est pas encore revenu à la mode, ni « cette langue de pourpre et d'or » qui éblouissait Alexandre Dumas « à laquelle, ajoutait-il, on ne pourrait reprocher qu'un excès de richesse ». J'avoue d'ailleurs que ma propre culture lamartinienne est à la fois embryonnaire et ancienne et qu'en essayant récemment de la rafraîchir je ne suis pas parvenu à dépasser quelques pages de *Jocelyn* alors que Marie Noël dont j'avais naguère distraitement lu quelques poèmes me touche aujourd'hui jusqu'au tréfonds.

Les écrits de Lamartine sont pétris de bons sentiments, à l'excès comme par exemple *Le Tailleur de pierres de Saint-Point*, un roman mélodramatique écrit en 1851. En témoigne cette réflexion du héros, l'humble Claude des Huttes, tailleur de pierres illuminé d'une foi intense nourrie aux drames de sa vie. Il refuse tout salaire en dehors de sa nourriture et renonce finalement à travailler pour Lamartine qu'il respecte pourtant beaucoup mais qui a de l'argent, afin qu'il fasse appel à des ouvriers qui, eux, en ont besoin. « Tu fais de l'ouvrage à bon marché pour cette maison qui est riche : c'est bien pour elle, c'est bien pour toi qui n'as que ton chien à nourrir ; mais il y a dans le pays, dans les villages de l'autre côté de la montagne, des tailleurs de pierres qui ont père, mère, femme et enfants à loger, à chauffer, à habiller, à nourrir et à élever de l'argent de leurs journées. Qui est-ce qui les emploie ? Les riches. Or, si tu travailles sans salaire pour les riches, qui est-ce qui fera travailler les pauvres ouvriers de ton état, fils ou pères de famille ? Et s'ils ne travaillent pas, qui est-ce qui nourrira leurs enfants ? En croyant faire l'aumône ici, tu es donc un voleur de pain et de la vie de tes camarades. »

La belle âme de Lamartine s'épanche tout entière dans cette tirade pourtant écrite trois ans après le cuisant échec de sa carrière politique.

Aristocrate fortuné et monarchiste légitimiste, il évolue en direction d'une gauche modérée, sorte de préfiguration de la démocratie chrétienne, à mesure qu'il vieillit. Il se croit appelé à la vocation de diriger son pays, se fait élire député de Saône-et-Loire entre 1837 et 1848, devient ministre des Affaires étrangères et homme fort du gouvernement provisoire pendant trois mois à la faveur de la Révolution de 1848. Le peuple ramènera cette ambition à de justes proportions en lui accordant 0,26 % de ses suffrages lors de l'élection présidentielle du 20 décembre qui voit triompher Louis Napoléon Bonaparte. Il restera député d'autres départements pendant trois ans et conseiller général de Mâcon jusqu'en 1852 puis, amer, se retirera définitivement de la vie politique et vivra entre Paris et le Mâconnais jusqu'à sa mort en 1869. Le « grand dadais », comme l'appelait Chateaubriand, n'était sans doute pas fait pour cette carrière, même si son talent d'orateur ne laissait pas indifférent. Son bref passage à la tête de la France a tout de même laissé quelques décisions dignes de passer à la postérité : le suffrage universel, l'abolition de l'esclavage et celle de la peine de mort pour raison politique.

Ce que Lamartine ne cessera jamais de chérir, en revanche, ce sont les gens et les paysages du Mâconnais où il aime écrire au château de Saint-Point qu'il restaure et orne de motifs inspirés d'Oxford, à la mode néogothique du temps, ou dans sa charmante maison de Milly où, aujourd'hui encore, il doit faire bon vivre, et dont il est contraint de se séparer avec tristesse en 1860 en raison de son endettement.

Le Tailleur de pierres de Saint-Point commence par ces phrases : « Quand on sort de la jolie petite ville de Mâcon en se dirigeant du côté des montagnes où le soleil se couche, on suit d'abord pendant

plusieurs heures une grande route bordée de vignes, qui monte et descend avec les ondulations du sol comme la route d'un vaisseau sur une mer douce à larges lames. […] De lourds clochers en pierre de taille tachés par la pluie et revêtus de la mousse grisâtre des siècles, dominent ces villages en forme de pyramide allongée. L'œil du voyageur passe continuellement de l'un de ces clochers à l'autre, comme s'il comptait, à droite et à gauche, les bornes d'une voie romaine sur la route de cette populeuse contrée. » C'est son pays.

Tout le temps qu'il passe en Mâconnais, Lamartine le partage entre sa table de travail et la gestion de ses trois propriétés (Monceau, Milly et Saint-Point où il est inhumé) pour lesquelles il fait preuve d'un piètre sens des affaires, jouant les grands seigneurs prodigues. Il a revendu dès 1830 le château de Montculot dans les Hautes-Côtes de Nuits afin d'indemniser ses cohéritiers. Ses propriétés viticoles qui entourent Milly et Monceau ont donné lieu à la rédaction en 1933 du livre d'un admirateur, l'abbé Claudius Grillet, au titre sans doute un peu abusif et ironique : *Un grand vigneron, Lamartine*, tiré directement d'un propos tenu par Lamartine lui-même devant son secrétaire Charles Alexandre : « Je ne suis pas un poète, je suis un grand vigneron. » Certes, la vigne le passionne, comme le dit ce quatrain de ses *Méditations poétiques* :

C'est pourquoi la vigne, enlacée
Aux mémoires de mon berceau,
Porte à mon âme une pensée,
Et doit ramper sur mon tombeau.

Mais cela ne suffit pas pour en tirer du profit. Il répartit ses propriétés viticoles entre soixante-dix vignerons. Ceux-ci sont ses métayers auxquels il achète en outre la moitié de la récolte qui leur revient par contrat, le payant toujours trop cher, autant par générosité que par mauvais calcul. Le problème est ensuite pour lui de vendre le vin. Une partie lui est achetée par la maison Pasquier-Desvignes de Saint-Lager dans le Rhône, mais il vend trop tôt et, pressé par les dettes, trop bon marché ; il ne rentre pas dans ses frais et perd de l'argent, même dans les bonnes années. Une partie de sa production littéraire est alimentaire, destinée à rembourser ses créanciers ; il n'est en cela ni le premier ni le dernier écrivain à pratiquer ainsi.

Si Lamartine aimait ses vignes, il a peu écrit sur le vin et, d'ailleurs, il n'est pas vraiment un connaisseur. Sans doute en buvait-il avec modération, en conformité avec son régime alimentaire végétarien et le souci qu'il avait de sa svelte apparence physique. Il lui vouait néanmoins un grand respect comme le prouve ce geste mêlant à sa foi chrétienne profonde un antique rituel païen. La scène se déroule en Terre sainte au cours du voyage qu'il y effectue en 1831. Claudius Grillet la relate : « Quand il pénétra dans le Jardin des Oliviers, son premier soin fut d'offrir au sol sacré une libation significative. "Avant le repas, écrit un de ses compagnons de route, M. de Lamartine prit une bouteille de vin de Milly et en arrosa la terre qui fut imprégnée du sang de Jésus-Christ." »

Le 4 mars 1869, son cercueil est acheminé par train de Paris à Mâcon, et commence alors la traversée du vignoble encore enneigé par le cortège dans lequel a pris place Alexandre Dumas fils. Il passe par Monceau, Prissé, La Roche-Vineuse, Milly, avant d'arriver à Saint-Point, sa destination finale. Tous les clochers sonnent le glas. À Monceau les femmes du village se lamentent : « Notre bon Dieu est mort ! » Les villageois embrassent le cercueil et pleurent leur bienfaiteur.

Lameloise

Depuis des décennies, le nom de Chagny fait saliver tous les gourmets d'Europe et du reste du monde grâce à la présence sur sa place d'Armes d'une auberge d'humble apparence extérieure, mais à l'intérieur douillet : Lameloise. La vocation d'hospitalité et de gastronomie commence à Chagny au XVIIe siècle. Sans histoire prestigieuse et sans charme particulier, mais dotée tout de même d'une belle église en partie romane et d'un théâtre à l'italienne, c'est d'abord une étape sur la route royale qui mène de Paris à Lyon *via* Saulieu, la future N6. La traversée du Morvan est éprouvante, surtout en hiver, et Chagny est au pied de la grande côte de La Rochepot qui marque la fin des épreuves lorsqu'on vient de Paris, leur début si l'on remonte de Lyon vers le nord. Dans les deux cas, un réconfort s'impose pour les chevaux et les voyageurs. Plusieurs relais de poste le

permettent à Chagny, comme dans chacun des bourgs et chacune des villes égrenés le long de la route, toutes les quatre lieues, soit environ 10 km. Ce sont les ancêtres des stations-service autoroutières à quelques nuances gastronomiques près.

L'Hôtel du Commerce, très fréquenté par les voyageurs du même nom et par les premiers automobilistes qui descendent en villégiature dans le Midi, est acheté en 1920 par Pierre Lameloise, un cuisinier formé par le grand Auguste Escoffier au Savoy de Londres, chez Lapérouse et chez Ledoyen à Paris. Lorsque le Michelin se lance dans le classement gastronomique des restaurants, Lameloise obtient sa première étoile dès 1937. On se pourlèche de ses quenelles de brochet, de sa truite au montrachet (heureuse époque où l'on pouvait encore servir des truites sauvages et élaborer ses sauces au montrachet…), de son coquelet en pâte, de son perdreau à la vigneronne. La carte des vins est la litanie des meilleurs crus des Côtes de Beaune et de Nuits et, pour la soif, il y a du montagny, du rully, du mercurey, du givry, tous les vins de la Côte chalonnaise dont la maison va contribuer à asseoir la notoriété et à la fonder sur une progressive amélioration de la qualité. Succèdent à Pierre Jean et son épouse Simone, puis en 1971 l'un de leurs quatre enfants, Jacques, né en avril 1947 dans l'hôtel familial, à quelques mois de l'une des plus belles vendanges du siècle. Formé dans les meilleures maisons (L'Aubergade à Pontchartrain, Lucas Carton, Ledoyen, Lasserre, Lenôtre pour la pâtisserie et, comme son grand-père, le Savoy de Londres), il participe à l'aventure de la « nouvelle cuisine » dans les années 1970, aux côtés de ses voisins et amis Paul Bocuse, Georges Blanc, Alain Chapel. Son classicisme innovant, son perfectionnisme, son amour des produits locaux lui valent trois étoiles au Michelin en 1979. Il les conserve durant vingt-six ans avant que la troisième ne lui soit retirée, sans doute parce que sa cuisine n'a jamais minaudé, mêlé vingt ingrédients différents juxtaposés dans l'assiette comme dans ces « installations artistiques » qui font se pâmer les bobos. Parce que les « pommes de terre ratte grillées aux escargots de Bourgogne, suc de vin rouge et crème persillée » ou le « pigeonneau en vessie et ses pâtes fraîches au foie gras poêlé », les « langoustines croustillantes et tête de veau, sauce à la graine de moutarde Fallot » ou bien encore la « fricassée de poularde de Bresse aux morilles fraîches crémées », ce n'est décidément pas assez tendance. Jacques savait aussi, à la demande, préparer le bœuf

bourguignon, le coq au vin ou les escargots en coquille comme personne. C'est sans doute cela que le guide rouge a voulu punir…

Les Lameloise choisissent de quitter la maison familiale. Éric Pras, chef des cuisines, et Frédéric Lamy, directeur, leur succèdent. La cuisine se met à la mode : bonjour le sucré-salé, les fleurettes, les épices douces, les sauces chichement disposées en longues traînées, sans pour autant que les belles matières premières bourguignonnes aient disparu ni que la carte des vins se soit appauvrie. Les trois étoiles sont revenues, et les internautes, usagers du site TripAdvisor, viennent de le sacrer « meilleur restaurant du monde ». Dont acte ! On peut toujours traverser la Bourgogne par l'ancienne N6 en trois étapes étoilées : Joigny dans l'Yonne, Saulieu en Côte-d'Or, Chagny en Saône-et-Loire.

La Monnoye (Bernard de)

Entre Bussy-Rabutin et Piron, un poète dijonnais a incarné la quintessence de l'esprit bourguignon badin. Comme son illustre prédécesseur au panthéon de sa province, il entra à l'Académie française, ce qui fut refusé à son successeur. Né en 1641, il est l'un de ces nombreux jeunes gens de bonne famille qui furent formés au collège jésuite des Godrans. À suivre la vie et à parcourir les écrits de la plupart d'entre eux, sans doute soufflait-il un vent de liberté dans cette institution. Dans maints poèmes, La Monnoye ne se prive pas de faire vibrer la corde érotique, mais il s'illustre tout spécialement dans la composition de noëls bourguignons, chants populaires écrits en patois et imprégnés de joyeux bon sens. Voici l'un d'entre eux qui se chante sur l'air de « Si le destin te condamne à l'absence » :

Voizin, ç'a fai.
Lé troi messe son dite ;
Deus heure on senai,
Le boudin é couïte,
L'andoüille á próte, allon dejeunai.
Si la loi Judaïcle
Défan le lar come héréticle,

Ce n'a pa de moime en Chretiantai.
Maingeon du porc frai,
Maingeon ; j'airon bru
D'étre pu bon Catolicle,
Pu
Je seron frian de gorai.

Voisin, c'est fait
Les trois messes sont dites ;
Deux heures ont sonné
Le boudin a hâte,
L'andouille est prête, allons déjeuner.
Si la loi judaïque
Défend le lard comme hérétique
Ce n'est pas de même en chrétienté.
Mangeons du porc frais,
Mangeons, nous aurons bruit
D'être meilleurs catholiques
Plus
Nous serons friands de goret.

Lanturelu

Il ne fait pas bon s'attaquer au vin des Bourguignons. Louis XIII et Richelieu en ont fait l'amère expérience, mais ils n'ont pas cédé et ont finalement décidé de rogner ce qu'il restait d'esprit autonomiste en Bourgogne, à la suite d'une affaire restée fameuse dans l'histoire de la province sous le nom d'émeute de Lanturelu ou des Lanturelus. À la fin des années 1620, le roi et ses ministres décident d'augmenter discrètement les impôts sur l'ensemble du territoire français et d'habiller cette opération impopulaire d'un souci d'uniformisation et, cela va sans dire, de justice. Comme d'autres provinces, la Bourgogne a ses propres États qui, jusqu'alors, fixent eux-mêmes les divers impôts et se chargent de les percevoir, puis de les reverser au Trésor de sa majesté. Le projet est de les remplacer par une « élection royale », c'est-à-dire une administration fiscale gérée par des fonctionnaires

« élus » (choisis) par le roi. Comme on peut l'imaginer, l'émotion est grande, tant dans les milieux populaires qu'au sein du parlement, surtout chez les représentants du tiers état – le seul qui paie l'impôt ! – dont le président est, de droit, le maire de la ville de Dijon. Tous craignent une augmentation sensible des taxes sur le vin, une atteinte insupportable à un volet essentiel de l'identité bourguignonne qui risque de pressurer les vignerons, les marchands de vin et cabaretiers et, en première ligne, les buveurs. À bien des reprises dans l'histoire de France, des émotions populaires sont nées de la peur de manquer de vin… Hélas, ces temps sont révolus, et il y a bien longtemps que le bon peuple ne descend plus dans la rue pour un motif aussi justifié et noble que celui-là.

Le duc de Bellegarde, gouverneur de la Bourgogne, sent la colère gronder ; il demande au maire d'éviter tout tumulte et de respecter les décisions du roi. En vain ! Le 27 février 1630, environ vingt-cinq vignerons de la paroisse Saint-Philibert, la belle église romane – la seule de Dijon – qui jouxte la cathédrale Saint-Bénigne, descendent dans la rue en fin d'après-midi. Ils portent des torches et des armes rudimentaires, hallebardes ou échalas épointés. Sous la houlette de son chef, un certain Anatoire Changenet, vêtu d'une cape bariolée rescapée du carnaval qui vient de s'achever et couronné de lierre, comme Bacchus ou ses silènes, la petite troupe entonne le Lanturelu, une chanson populaire et narquoise du temps qui va donner son nom à la révolte. Lanturelu est un joli mot fantaisiste, apparenté à turlupin (qui désigne un personnage de carnaval, mais aussi un plaisantin de mauvais goût), à turelure ou turlututu (petite flûte populaire proche du flageolet ou de la musette), à turlutte qui est passé dans l'argot poético-érotique par fine allusion à la manière de jouer d'un certain modèle de flûte…

Tous les vignerons qui habitent *intra muros* et dont Saint-Philibert et Saint-Michel sont les paroisses se joignent aux premiers manifestants. Ils sonnent le tocsin, chantent et braillent sur les remparts et, sans doute, ne se privent pas d'étancher leur soif à mesure que les heures passent. Le portrait de Louis XIII est promené dans les rues avant d'être brûlé au cri de « Vive l'Empereur », signe que, cent cinquante ans après la mort du Téméraire, le rattachement décidé par Louis XI n'est pas encore digéré. On promène aussi l'effigie d'Henri IV, mais pour la vénérer : « Voici notre bon père Grand, voilà

le bon Roi, notre bon Roy ; voilà le père du pauvre peuple », manière de signifier à Louis XIII qu'il est un indigne héritier de son père. L'année précédente, le jeune roi avait d'ailleurs reçu un accueil mitigé à Dijon en ne reconnaissant pas, à la différence de son père, naguère, les coutumes et privilèges de la ville.

Le défilé protestataire grossit, atteint plus de cinq cents personnes, puis tourne mal. Il se rend au domicile du trésorier général, Nicolas Gagne, rue Vannerie, qui s'est enfui avec les siens à son approche. La porte est enfoncée, et tous ses biens sont entassés et brûlés dans la cour de l'hôtel, y compris sa bibliothèque qui est l'une des plus riches de Bourgogne. Il va de soi que sa cave est pillée et bue *illico*, ce qui excite encore davantage les émeutiers et éraille un peu plus le chant du Lanturelu. Au matin, ce sont sept maisons de grands notables qui ont été envahies et dont les richesses ont été incendiées. Vers 11 heures, la milice est enfin en mesure de résister et fait usage de ses armes à feu, faisant vingt morts et des blessés. Changenet parvient à s'échapper, mais un vigneron et un artisan fourreur sont arrêtés et pendus peu après.

Louis XIII et le chancelier de Marillac se rendent à Dijon en avril afin de réaffirmer le pouvoir royal. Le pardon est accordé, mais les échevins de la ville de Dijon sont sévèrement tancés. Marillac leur déclare : « Vous dites que le mal a été fait par des gens de néant et qui n'ont rien à perdre et vous pensez trouver en cela quelque excuse, mais c'est ce qui rend votre faute plus grave, car vous avez vu leur faiblesse. » La municipalité, accusée d'imprévoyance, de laxisme, voire de complicité, doit rembourser les victimes, ce qui lui coûte 400 000 livres : de quoi dissuader les Dijonnais de recommencer ce genre de charivari. Le maire et ses six conseillers municipaux sont désormais choisis par le roi. Peu après, les remparts seront détruits. Leur rôle n'était d'ailleurs plus que symbolique. Dijon en restera amer et conservera jusqu'à aujourd'hui un soupçon d'esprit frondeur, quel que soit le gouvernement et la couleur de sa municipalité. Néanmoins, après Gaston Gérard et Robert Poujade, François Rebsamen est le troisième maire de Dijon à se voir attribuer un maroquin, preuve qu'en dehors de leurs qualités propres la ville de Dijon pèse sur l'échiquier français.

La Varenne (François Pierre de)

François Pierre, sieur de La Varenne, est un Bourguignon peu connu du grand public et dont le nom même fait débat. Appelons-le simplement La Varenne, car la particule n'indique aucune noblesse ; elle relève d'un choix de l'éditeur sur la page de titre de l'unique livre qu'il a écrit et, deux pages plus loin, la dédicace est signée plus justement François Pierre dit Lavarenne, en un seul mot. La postérité retiendra plutôt la graphie en deux mots. C'est pourtant un grand homme : il est l'un des inventeurs de la haute cuisine à la française imaginée pendant la première partie du règne de Louis XIV. Né en Bourgogne, à Chalon ou à Dijon en 1618, il est mort dans cette dernière ville en 1678. Il a exercé pendant dix ans, sans doute entre 1640 et 1650, les fonctions d'écuyer de cuisine de Louis Chalon du Blé, marquis d'Uxelles (ou d'Huxelles) et de Cormatin, conseiller du roi, lieutenant général en Bourgogne, bailli de la noblesse de cette province, gouverneur de la ville de Chalon-sur-Saône. D'évidence, ce valeureux soldat, mort au siège de Gravelines en 1658, aimait la bonne chère, comme en témoigne le bel envoi que La Varenne lui dédie en tête de la première édition de son *Cuisinier françois* publiée en 1651 : « Bien que ma condition ne me rende pas capable d'un cœur héroïque, elle me donne pourtant assez de ressentiment pour ne pas oublier mon devoir. J'ai trouvé dans votre maison par un emploi de dix ans entiers le secret d'apprêter délicatement les viandes. J'ose dire que j'ai fait cette profession avec grande approbation des princes, des maréchaux de France, et d'une infinité de personnes de condition, qui ont chéri votre table dans Paris et dans les armées où vous avez forcé la fortune d'accorder à votre vertu des charges dignes de votre courage. » Gageons que l'éditeur a aidé le maître queux à composer un aussi joli compliment…

Les cuisiniers et tous les serviteurs d'un puissant du royaume suivaient leur maître au cours de ses déplacements. La Varenne a donc sans doute de temps à autre séjourné en Bourgogne, à Chalon, à Dijon ou au château d'Uxelles à Chapaize, dans les collines du Mâconnais. Il a aussi accompagné son maître à la guerre, comme en témoignent ses « entrées qui se peuvent faire dans les armées ou en la campagne ». Mais, pour l'essentiel, c'est à Paris que le marquis d'Uxelles résidait, sans doute à proximité de la résidence royale du Louvre. L'éditeur du

Cuisinier françois, Pierre David, qui tient boutique au palais, à l'entrée de la galerie des prisonniers, vante d'ailleurs les mérites de la capitale : « Et la ville de Paris l'emportant éminemment par-dessus toutes les provinces du royaume, dont elle est la métropolitaine, la capitale et le siège de nos rois, il est sans contredit que ses subalternes suivront en ceci l'estime qu'elle en fera. »

Il y a plus d'un siècle qu'aucun livre de cuisine n'a été publié en France lorsque paraît celui de La Varenne. En ce milieu du XVIIe siècle, on cuisine encore largement à la manière du Moyen Âge avec force épices, verjus, herbes acides ou amères et moult ingrédients sucrés, probablement encore davantage en Bourgogne qui n'a intégré le royaume de France qu'à la fin du XVe siècle et a conservé des originalités culturelles, en particulier culinaires. N'oublions pas qu'à la date de la parution du livre, le Charolais est encore sous l'autorité des Habsbourg. Chez La Varenne, la saveur aigre-douce et les épices sont presque absentes, à l'exception parfois d'un trait de vinaigre, d'un clou de girofle, d'une tombée de noix de muscade ou d'un peu de poivre. À leur place, il recommande souvent l'usage des herbes (persil, ciboule, thym, romarin), parfois en bouquet, mais également celui du citron, de l'orange amère, jus et zestes, des « troufles » (truffes), des morilles et, très fréquemment, des champignons de couche.

Beurre, crème, saindoux, lard et autres matières grasses font une entrée en force dans cette cuisine, signant son caractère vraiment novateur. La sauce blanche est en réalité ce que La Chapelle dans son *Cuisinier moderne* de 1735 appellera sauce hollandaise, soit un beurre monté sur un jaune d'œuf avec un peu de vinaigre cuit, de sel et de muscade. Le grand historien de la cuisine Jean-Louis Flandrin a calculé que 39 % des sauces dont La Varenne donne les recettes contiennent du beurre, alors qu'aucune n'en comportait dans le Taillevent ou Le *Ménagier de Paris* qui datent du XIVe siècle. La proportion atteindra 80 % dans *L'Art de bien traiter*, publié en 1674. C'est de cette époque que date l'idée, très française, selon laquelle le beurre ou la crème ne dominent pas les saveurs des poissons, des viandes et des légumes qui sont accommodés avec eux, mais qu'au contraire ils les soulignent et les anoblissent. Les Asiatiques qui visitent la France ou qui y vivent ne parviennent généralement pas à s'y faire ! Les membres de l'ambassade du Siam qui ont visité Versailles en 1686 ont sans doute été invités à un ou plusieurs

banquets. Ils auraient été moins surpris si leur avait été servie une cuisine princière du Moyen Âge ou de la Renaissance, dominée par l'aigre-doux et l'abondance des épices ! C'est ce qui frappera l'ambassade japonaise qui visitera Paris en 1862. L'un de ses membres écrit : « Les légumes sont peu variés et si, par chance, on nous en sert, eux aussi ont un goût de graisse. »

LE
CVISINIER
FRANÇOIS.
ENSEIGNANT LA MANIERE
de bien apprester & selon les saisons
toutes sortes de Viandes grasses
Aimaigres, Legumes, Patisseries,
& autres mets qui se servent tant
sur les Tables des Grands que des
particuliers.
Par le Sieur de LA VARENNE
Escuyer de Cuisine de Monsieur le
Marquis d'VXELLES
A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, au Palais
M. DC. LI.

Cette nouvelle cuisine est hautement calorique, ce qui aura très vite des conséquences sur la corpulence de l'élite française. L'absence d'exercice physique chez les femmes – hormis la danse de temps à autre – fait qu'à la sveltesse médiévale et renaissante succéderont les rondeurs baroques, évolution bien visible dans la peinture ou la sculpture du temps. La guerre et la chasse pourraient freiner cette tendance chez les hommes, mais elles ne suffisent pas à compenser les excès de bonne chère, et tous prennent aussi de l'embonpoint. Louis XIV qui, au demeurant, aimait aussi passionnément danser, n'y échappera pas. Il est vrai que tous les témoignages concordent : son appétit était phénoménal. Saint-Simon et même la Palatine qui avait pourtant un solide coup de fourchette s'en étonnaient.

Les légumes ont connu un début de popularité au moment des guerres d'Italie et avec l'arrivée à la Cour des reines Médicis et de leur suite. La Varenne s'en fait le promoteur et donne de nombreuses recettes pour chacun d'eux : artichauts, asperges, brocolis, chou-fleur, cardons, épinards, carottes, céleri, navets, chou, oseille, concombres, citrouilles, salade cuite (chicorée et laitue), pois verts, etc. Pour ces derniers qui ne sont autres que les petits pois, La Varenne recommande de choisir « les plus menus et nouveaux ». Ce n'est qu'un

début ; leur succès ira grandissant. Mme de Sévigné s'en moquera gentiment dans une lettre de mai 1696 décrivant le vent de folie qui souffle alors sur la cour de Versailles : « Le chapitre des pois dure toujours ; l'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé, et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quatre jours. Il y a des dames qui, après avoir soupé avec le roi, et bien soupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion : c'est une mode, une fureur, et l'une suit l'autre. » Les sauces grasses sont vivement recommandées avec la plupart de ces légumes. Voici par exemple la recette que donne La Varenne des asperges à la crème : « Coupez-les bien menues, et n'y laissez rien que le vert : fricassez-les avec beurre bien frais ou lard, persil et ciboule, ou un bouquet, après cela faites-les fort peu mitonner avec de la crème fraîche, et servez si vous voulez avec un peu de muscade. » « Fort peu mitonner » confirme la recommandation indiquée dans d'autres recettes d'asperges : elles sont meilleures peu cuites.

En revanche, dans l'édition originale de 1651, point de duxelles de champignons qui lui est pourtant fréquemment attribuée. Elle n'apparaîtra qu'en 1735 dans *Le Cuisinier moderne* de La Chapelle, sans doute en hommage au marquis d'Uxelles pour qui travaillait La Varenne. On ne prête qu'aux riches. La recette qui s'en rapproche le plus se nomme « champignons à l'olivier », appellation mystérieuse, puisqu'elle est dépourvue d'olives ou d'huile d'olive. Il faut d'abord faire étuver des champignons coupés en quartiers avec de l'oignon et du sel, puis ensuite y ajouter du beurre, du persil, de la ciboule, les fricasser et enfin les mettre à mitonner (mijoter) avant d'y ajouter de la crème ou du blanc-manger (gelée de viande aux blancs d'œufs battus).

Parmi les recettes vraiment nouvelles du *Cuisinier françois*, notons les potages à la reine, à la princesse, le membre de mouton à la royale, à la cardinale, toutes appellations qui évoquent la proximité de la Cour et qui correspondent à des compositions très riches à base de hachis de chair de chapons et de perdrix, d'amandes, de mie de pain, de champignons, de crêtes de volailles et autres béatilles et de bouillon réduit. On y trouve aussi maintes recettes de ragoûts et de pâtés, c'est-à-dire de mélanges de viandes ou de poissons apprêtés en pâte. Il y est pour la première fois fait mention de la pâte feuilletée,

véritable gloire de la pâtisserie française : « vous saurez que la pâte feuilletée se fait en prenant quatre livres de fleur [de froment] détrempée avec du sel et de l'eau, fort douce néanmoins. Étant un peu reposée, vous l'étendez avec la quantité de deux livres de beurre : joignez-les ensemble, et laissez une troisième partie de votre pâte vide pour la ployer en trois. Et votre beurre étant fermé, vous étendez encore votre pâte bien carrée pour la ployer en quatre. Et cela fait, vous faites encore trois autres tours de même ». Les innombrables recettes de poissons de mer, mollusques et crustacés, destinées aux jours maigres et, en particulier, au vendredi saint, démontrent que La Varenne a œuvré à Paris, c'est-à-dire dans une ville où arrive quotidiennement la marée, ce qui n'est pas le cas en Bourgogne où ne sont disponibles à cette époque que des poissons d'eau douce. S'ils viennent de la mer, ils sont salés ou fumés. Il y déploie les fastes du « beau maigre » qui fera la réputation des tables raffinées de la fin du XVII^e^ siècle et du XVIII^e^. On sait ce qu'il advint de Vatel, maître d'hôtel du Grand Condé, un certain vendredi 24 avril 1671 alors que la marée était arrivée en retard à Chantilly.

Comme Jean-Louis Flandrin l'a souligné, tout n'est pas moderne, cependant, dans *Le Cuisinier françois*, et l'évolution amorcée sera rapide dans la seconde moitié du XVII^e^ siècle. En 1674, *L'Art de bien traiter*, dû à la plume d'un certain L.S.R, ne se prive pas de critiquer les recettes archaïques de La Varenne et les qualifie sans hésiter de dégoûtantes. Citons « le poulet d'Inde à la framboise farcy », « les sarcelles à l'hypocras » ou « les alouettes à la saulce douce », etc. À dater de cette époque, les cuisiniers ne cesseront de mal juger leurs prédécesseurs et de s'affirmer novateurs, mais aussi de critiquer vivement certains de leurs successeurs plus jeunes qui veulent se libérer des codes appris de leurs maîtres. Carême s'est livré à ces exercices au début du XIX^e^ siècle, tout comme Paul Bocuse, Joël Robuchon ou Alain Ducasse aujourd'hui.

Quoi qu'il en soit, *Le Cuisinier françois* a connu un succès immense. Il a été réimprimé comme manuel de cuisine jusqu'en 1815 et même, à titre de curiosité, récemment. On estime à 250 le nombre des éditions publiées en langue française, soit environ 250 000 exemplaires. Il a aussi été traduit, en particulier en anglais. C'est le premier d'une série de livres de cuisine publiés avec privilège du roi : 12 titres, 75 éditions au moins entre 1651 et 1691, soit, estime-t-on,

environ 100 000 volumes. C'est l'une des manifestations les plus claires de la volonté de Louis XIV d'affirmer un art de vivre et une culture française à la gloire de son règne, destinés à éblouir le royaume entier et, au-delà, l'Europe et tout le monde connu.

La Varenne a très certainement écrit *Le Parfaict Confiturier françois* en 1664, date du privilège, livre imprimé pour la première fois en 1667. On attribue parfois aussi la rédaction du *Pastissier françois* de 1653 et de *L'École des ragoûts* de 1668 à La Varenne, mais cela reste à prouver. Toujours est-il que l'on doit beaucoup à La Varenne et surtout à son maître et au maître de son maître, le roi Louis lui-même, qui ont fait du repas gastronomique à la française un acte identitaire majeur en même temps qu'une expression du bonheur de vivre en France. Puisse cette idée originale continuer à vivre et prospérer !

Loiseau (Bernard et Dominique)

« Loiseau s'est envolé », lance Paul Bocuse d'une voix pour une fois mal assurée dans la collégiale Saint-Andoche de Saulieu le 28 février 2003. Comme François Vatel un mauvais matin de 1671, le grand cuisinier de Saulieu Bernard Loiseau vient de mettre fin à ses jours : il avait cinquante-deux ans. Son geste suscite beaucoup d'émotion, mais aussi des réactions de plusieurs de ses confrères, de critiques gastronomiques et de journalistes en mal de sensationnel, marquées pour certaines par l'indécence qui caractérise notre temps. Une décennie plus tard, d'aucuns jugent bon de continuer à exploiter ce filon et à rechercher les ressorts cachés du coup de folie d'un homme survolté, fatigué, hypersensible et forcément déstabilisé par les critiques (quel créateur ne l'est pas ?), alors que seuls s'imposent la tristesse, le respect dû à la mémoire d'un disparu et la compassion pour les siens.

La dignité, la pudeur et l'élévation spirituelle de Dominique Loiseau, son épouse, forcent encore aujourd'hui l'admiration. Par égard pour les clients de la maison et pour le personnel, elle tient en ce funeste jour à ce que le service du soir soit assuré, un peu comme cela se passe dans la tradition du théâtre ou du cirque lorsqu'un trapéziste fait une chute fatale. Depuis, elle a pris en main les rênes de

l'entreprise et l'a développée avec talent. Elle dirige plus de cent salariés et prépare l'avenir de ses enfants, ce qui est le plus bel hommage rendu à son mari, la seule manière de refuser le désespoir, d'alléger le fardeau et de muer la douleur en générosité. « Je ne voulais pas que mon mari meure une seconde fois », déclarera-t-elle peu après. La femme de Lot a été jadis transformée en statue de sel pour s'être retournée avec amertume sur son passé et sur les ruines de Sodome et Gomorrhe. Dominique a trouvé la force d'âme pour résister à cette tentation mortifère et communiquer son énergie à son entourage, sans pour autant parvenir à résoudre l'énigme du 24 février 2003. Elle s'en est ouverte dans un livre bouleversant, *Bernard Loiseau, mon mari*, paru quelques mois plus tard : « Bernard, tu me manques terriblement. […] Et toujours ces mêmes "pourquoi" qui me taraudent. Ces "pourquoi" qui me hanteront jusqu'à la fin de mes jours. […] Pourquoi m'as-tu abandonnée ? » Elle est devenue une figure rayonnante de la Bourgogne et de la gastronomie française, entourée d'une famille souriante prête à la seconder. Belle leçon d'amour couronnée par le maintien des trois étoiles du Michelin attribuées sans discontinuer au restaurant de Saulieu depuis 1991 et par la reconnaissance des Relais & Châteaux.

L'aventure de Bernard Loiseau se greffe sur l'histoire d'un relais de poste ouvert sur la route royale Paris-Lyon depuis le XVIIIe siècle au moins. Saulieu en compte plusieurs, tout comme les villes voisines d'Avallon, d'Arnay-le-Duc ou de Chagny, et le bourg joue ce rôle depuis l'Antiquité romaine, du temps où il se nommait *Sedelocum* (le lieu où l'on se pose), d'où le nom de Sédélociens donné à ses ressortissants. Les relais permettent aux cavaliers de la poste ou aux cochers et postillons des malles-poste de changer de chevaux et à tous les autres voyageurs de faire étape. Rien d'autre à faire, à la nuit tombante, que d'abriter ses chevaux à l'écurie où ils sont bouchonnés et nourris, réparer ses forces par un bon repas bien arrosé à la table d'hôtes ou dans sa chambre pour les plus fortunés, puis dormir du sommeil du juste. Et il arrive parfois qu'une accorte serveuse… Il y eut jusqu'à trois cents chevaux en poste à Saulieu. Profitant du passage d'une clientèle en partie aisée, les relais soignent leur cuisine et s'approvisionnent en viandes, produits laitiers et vins de qualité provenant du cœur de la Bourgogne. Rabelais se pourlèche de ce qui lui est servi. Mme de Sévigné fait halte au Dauphin en 1677 et fait

honneur à la table du relais dont elle loue dans une lettre à sa fille la fine chère et les vins qui la conduisent à l'orée de la griserie.

Au début du XX^e^ siècle, les hôtels, auberges, restaurants sont encore nombreux et, avec l'essor de l'automobile, accueillent une clientèle parisienne et internationale huppée qui descend vers les Alpes ou le Midi. Ils se modernisent, s'équipent du chauffage central, de l'eau courante et même très tôt de salles de bains. Plusieurs d'entre eux sont mentionnés dans les guides édités pour les voyageurs : Le Petit Marguery, célèbre pour le jambon à la crème de son chef Lazare Martin, La Tour d'Auxois et surtout La Poste et La Côte-d'Or. En 1920, Victor Burtin rachète La Poste au chef Picard et y reste six ans, avant de s'installer à l'Hôtel d'Europe et d'Angleterre à Mâcon où il obtient très vite la récompense suprême des trois étoiles au *Guide Michelin* qui a créé sa classification en 1931. De passage à La Poste sous son règne, Curnonsky et Marcel Rouff font un déjeuner succulent : « de délicieux escargots, comme on n'en mange qu'en Bourgogne, deux truites meunières exquises, un rôti de veau parfait et surtout un pâté qui suffirait à établir la gloire d'une maison, un entremets exquis et quels vins !… le santenay, le volnay 1911, le corton 1911. Et quel marc 96 ! ». La Côte-d'Or est alors propriété de Paul et Élise Budin depuis 1904. Leur chef, Jean-Baptiste Monin, a fait la réputation de la maison, en particulier avec son jambon à la crème et son cuissot de sanglier sauce venaison. Curnonsky inscrit sur le livre d'or :

Si tu passes à Saulieu
Écoute cet avis bref :
Arrête-toi nom de Dieu !
Chez Budin, c'est un grand chef.

Les Budin vendent leur belle affaire en 1932 au chef Alexandre Dumaine, originaire de Digoin et qui a appris son métier dans diverses maisons de Bourgogne, de Vichy, de Paris et d'Algérie. Il est marié depuis 1922 à Jeanne, une journaliste du magazine américain de mode *Harper's Bazaar*. À Saulieu, son mari se surpasse en cuisine tandis qu'elle déploie ses talents d'hôtesse, en particulier à l'égard de la riche clientèle anglo-saxonne qui vient communier avec la Bourgogne profonde et la haute cuisine française. Aux côtés des grands cuisiniers, il n'est pas rare de rencontrer une épouse bonne

gestionnaire, sachant accueillir avec élégance et charme et, parfois, véritable *impresaria* de son mari : on songe à Mado Point, à Christine Guérard ou, bien sûr, à Dominique Loiseau.

Dès 1935, Alexandre le Magnifique décroche la troisième étoile qu'il conservera jusqu'à sa retraite en 1964. Quelques plats mythiques ont contribué à asseoir sa réputation mondiale : les quenelles de brochet, la poularde truffée Sainte-Alliance, la selle de lièvre froide cuite rosée, tranchée et nappée d'une sauce poivrade, la terrine de bécasse chaude au chambertin ou le célébrissime « pâté en croûte Alexandre Dumaine ». C'est un riche assemblage de veau, porc et foie gras, garni de pistaches et de truffes. Selon les saisons, la composition peut varier et comporter des gibiers, se rapprocher alors de l'oreiller de la Belle Aurore, cher à Brillat-Savarin et Lucien Tendret. La cave bourguignonne de quelque quatre cent cinquante références est à la hauteur de la cuisine. Dumaine œuvre pour le bonheur de ses convives et non pas pour poser des gestes à la face du monde à la manière de trop de chefs d'aujourd'hui à l'ego surdimensionné : « Le contact avec les gastronomes est indispensable car nous, nous faisons la cuisine mais eux la dégustent. C'est à ce moment que nous devenons des restaurateurs. » On s'arrêtait à Saulieu depuis longtemps, on se détournait de sa route pour y déjeuner ou dîner ; désormais, la terre entière vient glisser ses pieds sous la table de la Côte-d'Or et jouir ensuite d'un sommeil réparateur : pour n'en citer que quelques-uns, Mistinguett, Sacha Guitry, l'Aga Khan, Piaf, Chaplin, Gary Cooper, Colette, Salvador Dalí. Ce dernier évoque ses émotions dans *Les Dîners de Gala* : « Un soir à Saulieu, M. Dumaine m'a dit : "Voyez cette écharpe de brouillard, à mi-hauteur de la haie de peupliers. Au-dessus des feuillages, le ciel est limpide, les étoiles sont claires. Au pied des arbres, vous pourriez compter les trèfles. Recueillez-vous, c'est par de telles soirées, quand la brume flotte à cette hauteur exacte, que je peux réussir le pâté en croûte que je vais vous préparer." Je me suis mis à table, contemplant le paysage, et ma jouissance gastronomique fut suprême. Ce même pâté, sans ce discours, je l'eusse avalé distraitement. Il faut qu'on me dise qu'un plat est exceptionnel pour que mes papilles frémissent. » C'est le même Dalí qui, sachant qu'Alphonse XIII était un habitué de la maison, passa cette surprenante commande à Dumaine : « Faites-moi manger comme mon roi ! »

Après avoir contribué à la joie de vivre de ses contemporains et formé de nombreux jeunes chefs, Dumaine jouira de dix années d'une retraite méritée au cours de laquelle il écrira ses recettes, en guise de testament culinaire. La salle cossue située au rez-de-chaussée, à l'angle du restaurant, au décor provincial très daté de l'entre-deux-guerres, a été classée Monument historique en 2010. Pénétrer dans ce sanctuaire où l'on sert désormais les petits déjeuners donne un léger vertige quand on imagine les innombrables soupirs de délectation qui s'en sont échappés au fil des décennies, en même temps que les bataillons de poulardes qui y ont subi les derniers outrages dans les exquises fragrances des truffes et les flots de crème double, humectées des plus suaves richebourgs et cortons.

François Minot reprend l'établissement, conserve deux étoiles, puis le revend en 1975 à Claude Verger, propriétaire du restaurant parisien La Barrière de Clichy. Celui-ci confie la Côte-d'Or en gérance à un jeune chef auvergnat de vingt-quatre ans qui est passé chez lui après avoir fait ses classes chez Troisgros à Roanne : Bernard Loiseau qui rachète la maison en 1982 en s'endettant lourdement. À force de travail, de « niaque », comme il aime le dire, il obtient sa troisième étoile en 1991, l'année où il publie son premier livre *L'Envolée des saveurs*. Fou de joie, il ferme son restaurant, loue un bus et transporte tout son personnel à Collonges-au-Mont-d'Or, chez son « parrain » et complice Paul Bocuse en lui demandant de convier à sa guise quelques personnalités de poids : savoir-faire et faire-savoir sont inséparables chez Bernard. Il ne s'en cachait d'ailleurs pas : « Être bon, c'est bien,

mais le tout est de le faire savoir et de durer. » Il était comme cela, ajoutant à ce trait de caractère un anxieux besoin de reconnaissance et d'affection, comme Mozart qui répondait lorsqu'on lui demandait de jouer : « Dites-moi d'abord que vous m'aimez. » Je devine la moue de ceux qui n'acceptent pas de comparer un cuisinier à Mozart ; Le *Canard enchaîné* m'a épinglé de sa « noix d'honneur » il y a bien longtemps pour avoir précisément comparé un jour Robuchon à Mozart. J'assume. Toujours est-il que le facétieux « Monsieur Paul » accède bien volontiers à la demande de son volcanique confrère et emprunte… deux éléphants au cirque Pinder de passage dans la région ! C'est cocagne à Collonges, et les petits plats ont été mis dans les grands : soupe de truffes VGE, rouget en écailles de pommes de terre, granité du beaujolais, poularde en vessie, foie d'oie, fromages de la Mère Richard, gâteau du président de Bernachon, le tout arrosé de champagne, de quatre grands bourgognes et de muscat de Beaumes-de-Venise. Et, grand seigneur, Bocuse refusa de présenter l'addition. Ah ! le beau jour !

Deux ans auparavant, Bernard a épousé en secondes noces Dominique Brunet. Elle devient très vite la fée du logis, aussi gracieuse que volontaire, après avoir exercé plusieurs années au lycée technique hôtelier Jean-Drouant à Paris comme professeur certifiée de sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, puis comme journaliste à *L'Hôtellerie* : un remake de la saga Dumaine, en quelque sorte, tout au moins pour le début de l'histoire. Bien que n'ayant jamais imaginé de venir travailler dans un restaurant, Dominique possède en outre depuis 1983 un CAP de cuisine qu'elle a passé pour mieux se faire comprendre de ses élèves : consciemment ou non, chacun forge son destin !

Bernard Loiseau est armé de bases solides, acquises auprès de Jean et Pierre Troisgros, au moment de leur apogée, lorsqu'ils décrochent leur troisième étoile. Un autre futur grand s'y forme également : Guy Savoy, l'ami inconsolable. Bernard décide aussitôt d'obtenir un jour trois étoiles lui aussi : ce rêve ne le quittera pas. Il fait preuve d'une belle imagination sans pour autant abandonner les traditions de la haute cuisine bourguignonne et escoffienne. Le grand critique gastronomique Henri Gault signe (seul) en 1986 un essai qu'il intitule *Mes 50 Meilleurs Restaurants de France*. Il classe Bernard Loiseau 3^{e} en le gratifiant d'éloges qui, venant de sa part, ont dû profondément

toucher le chef qui n'a encore que trente-cinq ans. « Pas encore le premier, pas le plus sage ni le plus déluré. Mais le meilleur, je le proclame, et le plus doué. […] Longtemps rabaissé par les critiques qui n'aiment que la cuisine dégoulinante de beurre ou qui confondent la cuisine avec le confort de la chambre où ils vont la cuver, […] incompris des Bourguignons qui veulent de la farine, de la crème et du vin dans leur sauce, Bernard Loiseau n'est pas au bout du calvaire qu'est l'ambition. Car il en veut, Loiseau. Et plus il en veut, plus il cuit à l'eau, ou à sec, ou aux sucs sublimes qu'exsudent les meilleurs produits du monde, plus il réinvente la cuisine et plus il s'éloigne du train-train tapageur qui fait le succès. » Henri Gault balaie les critiques faciles adressées au « petit génie » qu'il a repéré : « On a beaucoup daubé ce pauvre garçon en racontant qu'il avait inventé l'eau chaude – enfin, la cuisine à l'eau – sous prétexte que les corps gras lui paraissent égalisateurs ou superfétatoires. C'est exact, mais on ignore que cette eau, c'est celle que la chaleur extrait des produits, que c'en sont les sucs. La voilà, la succulence. » Parmi les meilleurs plats de la carte (jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil, rouget au coulis de tomate, sandre à la peau croustillante et fondue d'échalotes, sauce au vin rouge), Gault porte au pinacle la salade de pigeon : « Le pigeon – tué étouffé, d'où la richesse de son goût – est très saisi, presque caramélisé mais aussi très rosé et incomparablement tendre. Il est servi en filets, avec les cuisses et une salade dont l'assaisonnement est fait de jus de cuisson et de vinaigre. » Dominique Loiseau compare le style de son mari à celui du sculpteur sédélocien Pompon dont le chef aimait caresser le taureau sur la place, évoquant « l'épuration extrême qu'ont développée ces deux artistes ».

Au décès de Bernard, c'est son second, Patrick Berton, qui prend la relève à la demande de Dominique. Les étoiles continuent à briller sur le vaisseau amiral désormais nommé Relais Bernard-Loiseau. Un menu « Classiques de Bernard Loiseau » demeure à la carte et de nouveaux plats sont continûment créés. Citons un dessert de rêve qui s'appuie en partie sur les produits du terroir bourguignon, l'« Apurimac », un entremets au chocolat péruvien légèrement fumé aux sarments de vigne, accompagné d'un parfait au pouilly-fuissé et aux senteurs de rose. L'esprit de Bernard souffle aussi sur une guirlande de jolies succursales plus accessibles au commun des mortels : les deux tantes parisiennes (Marguerite et Louise), Loiseau des Vignes à Beaune,

Loiseau des Ducs à Dijon. Dominique pilote l'escadre – et chacun sait combien elle assure – sans pour autant ignorer la fragilité des œuvres humaines : « Je sais maintenant qu'il faut se méfier des meneurs d'hommes. » Plaise au ciel qu'elle sache toujours se remettre en cause, mais sans se méfier d'elle-même. Le chancelier de Bourgogne Nicolas Rolin portait la devise « Seulle », déclaration d'amour qui signifiait que Guigone de Salins était la seule dame de ses pensées. Après sa disparition, elle a pris pour Guigone un autre sens que Dominique Loiseau ne connaît que trop, elle qui, adolescente, écrivait dans son journal : « C'est une force pour une femme que de savoir vivre seule. » En fait, elle ne l'est pas, car ses trois B ont grandi : Bérangère, Bastien et Blanche se sont formés et la secondent déjà avec enthousiasme et joie de vivre. Merci, duchesse !

Mâcon

Depuis le temps des ducs, Mâcon est la porte sud de la Bourgogne, aux confins de la Bresse et du Beaujolais, déjà méridionale avec ses toits de tuiles romanes. De modeste préfecture de la Saône-et-Loire, étape sur l'une des deux routes de poste joignant Paris à Lyon, future nationale 6, la ville est devenue l'un des carrefours majeurs de la Bourgogne grâce aux autoroutes qui y passent et qui permettent de rejoindre rapidement Lyon, Genève, Paris, Lille, Strasbourg. Elle bénéficie, en outre, d'une gare TGV mettant la ville à une heure trente de Paris, trente minutes de Lyon, un peu plus de deux heures de Genève. Ce n'est pourtant pas un lieu où l'on s'arrête beaucoup ni une destination touristique majeure ; ses monuments et ses musées ne lui valent guère de place dans les guides. Jadis, Mâcon possédait une table réputée à l'Hôtel d'Europe et d'Angleterre. Le *Guide gastronomique de la France* d'Edna Nicoll publié en 1935 dit d'elle : « La meilleure cuisine de France. Le patron limite à 50 le nombre de repas qu'il peut servir. » Aujourd'hui, il y a quelques bonnes tables, mais pour d'intenses bonheurs de chère, il faut franchir la Saône et se rendre à Vonnas en Bresse où Georges Blanc a repris les rênes de l'auberge familiale et a fait de ce village l'un des pôles gastronomiques mondiaux. Ce n'est officiellement plus la Bourgogne, mais son esprit y plane. Ou bien il faut pousser jusqu'à Lyon, la première étape étant Collonges-au-Mont-d'Or où règne encore le « Primat des Gueules », le grand Monsieur Paul qui honore la cuisine lyonnaise autant que bourguignonne.

Pourtant, Mâcon vaut une visite et un moment de contemplation de la Saône, ici en majesté. Le quai Lamartine et le pont Saint-Laurent lui font un si bel écrin ! Et puis c'est aussi une capitale viticole. Les

coteaux du Mâconnais aux paysages si bien composés commencent juste à l'ouest de la ville. Pierre-Alexandre Morlon, le sculpteur local, élève de Falguière, a réalisé à la gloire du vignoble une statue expressive intitulée *Les Porteurs de bennes*.

Elle orne depuis 1923 la place de la Barre et y inspire les buveurs de gentil mâcon qui s'y pressent aux beaux jours aux terrasses des cafés. Le socle de pierre de ce grand bronze est gravé d'un poème signé des initiales P.H., sans doute un auteur local, homme ou femme, on ne sait, qui aimait le vin autant que les vendangeurs et le temps des vendanges qui met les sens en émoi :

Tout au long de la côte ardue et bruissante
De pampres agités, ils vont le buste droit
Et reins tendus, portant la benne gémissante
D'un pas souple, à travers les raidillons étroits

Ils vont graves et lents, conscients de la force
Qui gonfle leur chair brune au rythme musculeux
De la nuque aux jarrets et de l'orteil au torse
Sous le poids des raisins sanglants et mielleux

Et comme glorieux de leur rude besogne
Ils sourient le regard empli du clair soleil
Qui fait jaillir du sol ardent de la Bourgogne
La pourpre des beaux vins généreux et vermeils.

Mâlain

Ce village de la Côte-d'Or est célèbre pour avoir été un haut lieu de la sorcellerie pendant des siècles, réputation qu'il maintient en organisant chaque année une « Foire au pays des sorcières ». Les archéologues y ont fouillé le site de l'antique *Mediolanum*, et les ruines du château fort du XIIe siècle font l'objet de campagnes de restauration conduites par des bénévoles. Son tunnel ferroviaire sur la ligne PLM, dit aussi de Blaisy-Bas, a constitué une prouesse technique au moment de son percement, entre 1846 et 1850. Il restera le plus long du monde, jusqu'au percement du Mont-Cenis, une vingtaine d'années plus tard. Dans *Mémoires d'un enfant du rail,* Henri Vincenot l'évoque au travers des souvenirs de son grand-père, cantonnier du rail, qui parvient à éviter de justesse un accident ferroviaire en inspectant le ballast et qui découvre sous le tunnel qu'un effondrement souterrain d'origine karstique a sapé la voie.

Entre le tunnel et Dijon, l'aménagement de la voie ferrée a exigé de nombreux tunnels et ponts ou viaducs qui enjambent les combes affluentes de la vallée de l'Ouche. C'est à proximité de l'une d'elles, la « Combe aux Fées », qu'a été assassiné le 20 février 1934 Albert Prince, conseiller à la cour d'appel de Paris, qui enquêtait sur le financier véreux Alexandre Stavisky. Ligoté aux rails, il a été décapité par un train. L'enquête a été bâclée, des pièces à conviction ont très vite disparu, et cette affaire n'a jamais été vraiment élucidée. La République est alors bien malade, et l'on sait à quoi mènera ce climat politique délétère quelques années plus tard.

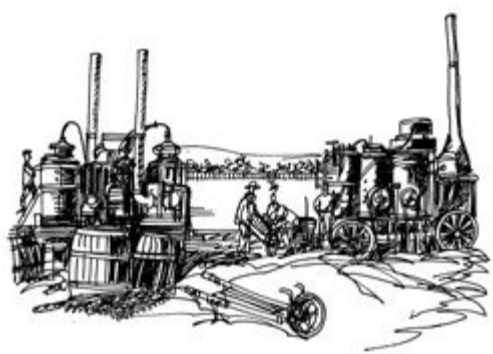
Pour moi, Mâlain est surtout associé à une émotion géographique à laquelle tout le monde n'est pas forcément sensible. En venant de Paris, au sortir du tunnel, une carrière apparaît dans une trouée de la forêt. Le front de taille est une falaise de granit gris qui a servi au ballast de la voie. Ce môle de roches cristallines est apparu à la faveur d'une faille spectaculaire que les géologues et les géomorphologues viennent montrer aux étudiants. Il est surmonté de couches calcaires horizontales de l'époque primaire, ce qui permet d'observer depuis le train l'affleurement de la surface posthercynienne. Ce petit horst se situe à plus de 25 km des premiers contreforts du Morvan. Son isolement au milieu de terrains calcaires n'a pas permis à une végétation silicicole de s'implanter. Les botanistes ne sont jamais

parvenus à y trouver la moindre fougère, plante pourtant si abondante sur les hauteurs morvandelles, mais rebutée par la traversée de terres hostiles. En tout cas, à chaque voyage ferroviaire vers Dijon, je ne manque jamais de lever les yeux pour admirer le phénomène et, si je suis en compagnie, je tente de faire partager mon enthousiasme : nous sommes sur le toit du seuil de Bourgogne – le toit du monde occidental pour Vincenot ! –, et les trains n'ont plus qu'à se laisser descendre vers le fossé de la Saône. Au temps de la vapeur, cela avait du sens ! En 24 km, la voie dégringole en effet de 406 à 248 m : vertigineux !

Marc

Le marc (« mâârr », en bourguignon) appartient à une famille d'eaux-de-vie répandue dans toutes les régions viticoles du nord et de l'est de la Méditerranée : *grappa*, *arak*, *orujo*, *aguardiente*, *bagaciera*, etc. Il est issu de la distillation, simple ou double, des marcs, c'est-à-dire des résidus du pressage du raisin, peaux et pépins, parfois rafles, mais celles-ci donnent de l'astringence. S'il s'agit de raisins blancs, la fermentation des pulpes restantes s'effectue après pressage ; s'il s'agit de rouges, la fermentation a déjà eu lieu ; les marcs sont riches d'alcool et ils peuvent être distillés plus rapidement. Le marc égrappé est plus raffiné que celui qui est élaboré à partir des grappes pressées entières. L'idéal est de laisser le marc vieillir en fût une bonne vingtaine d'années, ce qui est aussi vrai des eaux-de-vie – évitez d'utiliser le mot alcool qui doit être réservé aux chimistes et aux pharmaciens –, de vin (cognac, armagnac), de fruits à noyaux (prune, mirabelle, kirsch, abricot) ou du calvados. Il est alors d'un parfum, d'une complexité et d'une longueur en bouche incomparables. Comme on doit prononcer son nom, le marc roule les *r* et exprime une noble rusticité, un oxymore consubstantiel au génie de la Bourgogne. Il permet de digérer les repas à cinq plats en sauce suivis d'un époisses à point dont il est le meilleur compagnon. Comme la fine de Bourgogne, issue de la distillation des lies, le marc de Bourgogne bénéficie d'une AOC depuis 2011. Celui que distille le domaine de la Romanée-Conti vaut de se relever la nuit.

La distillation des marcs s'est répandue en Bourgogne à partir du XVIIe siècle. Dans certaines régions comme la Saintonge, on distillait les médiocres vins : c'est l'origine de cette merveilleuse eau-de-vie qu'est le cognac. En Bourgogne, les vins étaient trop appréciés pour que l'on songe à les distiller. C'est la raison pour laquelle on a commencé à distiller les marcs. Il est interdit aux vignerons de posséder un alambic ; aussi doivent-ils faire appel à des distillateurs professionnels très contrôlés. En Côte-d'Or, il en existe quatre à poste fixe et huit ambulants. Longtemps, le passage du bouilleur ambulant a constitué un événement dans les villages et donnait lieu à quelques arrangements avec la très pointilleuse législation. Dans ses mémoires publiés en 1980 (*Vigneron en Bourgogne. Récit recueilli par mon fils Claude*), Louis Chapuis, vigneron d'Aloxe-Corton, en fait le récit : « Pendant près de cinquante ans, Mme Bouvard, "la Camille", distillatrice ambulante est venue chaque année avec son alambic. Elle était unanimement estimée par les habitants de la Côte qui étaient séduits par son franc-parler, sa forte personnalité, sa bonne humeur contagieuse et sa malice. Elle connaissait tous les vignerons et les tutoyait. Véritable star de la Côte de Beaune, elle savait se faire attendre. Les vignerons étaient pressés de distiller, mais elle venait rarement à Aloxe avant janvier ou février. Son arrivée coïncidait souvent avec une vague de froid si bien qu'on disait dans le village : "Voilà un coup de froid, la Camille ne devrait pas tarder". »



Mêlé à du moût frais de raisin, il permet d'obtenir le ratafia, charmante boisson apéritive qui, après vieillissement, tient belle compagnie à une tarte aux coings ou aux pommes, un pain d'épices tiède, des croquembouches ou une salade de fruits exotiques (ananas,

mangue, litchis). Je recommande chaudement de servir l'époisses au bord de l'abandon après l'un ou l'autre de ces desserts, en compagnie d'une lampée d'un très vieux marc, juste avant une courte sieste sous un doux soleil d'automne. Cela permet d'envisager avec optimisme les dernières années de sa vie et la suite.

Le Centre Pompidou conserve un tableau de Picasso datant du printemps 1913 et qui s'intitule *Bouteille de vieux marc, verre et journal*. Il est composite : « fusain, gouache, papiers collés et épinglés sur papier » et ne constitue en rien une incitation à l'ivresse…

Meurette (Œufs en)

Une meurette est une noble sauce à base de vin blanc ou rouge, le plus souvent rouge, longuement réduit en compagnie d'un riche bouquet garni, de carottes, oignons, ail et échalotes, lardons blanchis, sel et poivre. Si l'on veut lui donner une exquise complexité, et seulement s'il s'agit d'une meurette rouge, on y ajoute des os et parures de bœuf, veau, porc, volailles, gibier, ainsi qu'une rasade de marc. Ce nom qui fait venir l'eau à la bouche de tout Bourguignon est originaire de l'est de la France où il est employé à partir du XV^{e} siècle. Il provient curieusement de *muire* qui désigne de l'eau des puits et sources des régions continentales salifères, lequel mot dérive du latin *muria*, la saumure. Comment l'eau salée s'est-elle changée en vin ? Mystère de la dialectologie… ou du miracle bourguignon.

La meurette a longtemps été synonyme de matelote, car elle servait à pocher les poissons de rivière, mais depuis bien longtemps elle n'est plus que rouge et presque uniquement associée aux œufs pochés. Un mot sur les œufs sans lesquels il n'existe pas de gastronomie tant ils entrent avec bonheur dans des préparations simples ou complexes, leur jaune cru en base de mayonnaise avec de la moutarde, leur blanc cru battu pour clarifier les vins, entiers cuits à la coque, mollets ou durs, en omelette, leur jaune cuit en liaison de sauce, entiers ou leur blanc battu en neige en association avec farine, sucre et autres ingrédients en pâtisserie, etc. Et n'oublions pas, comme le dit Gérard Curie, le grand préfacier de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, créateur de la Maison régionale des arts de la table

d'Arnay-le-Duc, que « dans chaque œuf, il y a un coq au vin qui sommeille ».

Le joyeux libertin qu'était le chevalier de Boufflers, lorrain, mais qui aurait mérité d'être bourguignon tant son esprit était vif, a composé le plus bel éloge qui soit de l'œuf à la coque. On conviendra que, lorsqu'il est parfaitement réussi, ce qui dépend de la qualité de l'œuf, de sa cuisson, du sel, du poivre, du pain de la mouillette et du beurre, celui-ci relève de la haute gastronomie tout en étant le plus économique qui soit. Boufflers écrivit donc un jour, comme le rapporte Guillaume Imbert dans la *Correspondance littéraire secrète* du 4 août 1785, un quatrain fort gai et leste, en forme de brûlante déclaration, « envoyé à une dame avec deux coquetiers de porcelaine qu'elle avait marchandés la veille et trouvés trop chers » :

De ces deux jolis coquetiers
Pour vous l'Amour a fait emplette ;
Si vous voulez les œufs et la mouillette,
Je vous les offre volontiers.

Aujourd'hui, les œufs en meurette ont accédé au grade suprême de plat identitaire de la Bourgogne, en compagnie du jambon persillé, des escargots, du poulet de Bresse, du pain d'épices et de quelques autres splendeurs. Ils ont un temple : le château du Clos de Vougeot. Il n'est pas un lieu au monde où il s'en prépare et s'en déguste autant : environ 20 000 par an. Au milieu du banquet qui marque chacun des dix-sept chapitres annuels de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, il est de règle – incontournable – de servir à chacun des cinq cents ou six cents convives deux œufs en meurette. Et pour parvenir à ce que ceux-ci soient de forme idéale, tant le pochage et la parure de l'œuf sont des opérations délicates qui entraînent des pertes irréparables, le chef Olivier Walch supervise le cassage de quelque 3 000 œufs pour n'en retenir que 1 200 qui seront entreposés à 63 °C afin que leur cuisson ne se poursuive pas mais qu'ils soient chauds au moment de les servir. Calculez, cela fait plus de 50 000 œufs par an, ce qui représente le travail à temps complet d'un cheptel de deux cents à trois cents poules pondeuses pénétrées de leur mission et qui ont gratté le sol bourguignon, vu le ciel bourguignon, connu le coq bourguignon, on l'espère.

Se pose ici un problème délicat que j'hésite à aborder de crainte de mécontenter Olivier Walch. C'est un admirable cuisinier, mais sa carrure d'armoire bourguignonne invite à en être l'ami plutôt que l'ennemi. Je m'avance donc timidement. Il me semble que le véritable œuf en meurette devrait être poché dans la meurette, « onctueuse et sombre », comme dit Roupnel, ou à la rigueur dans du vin rouge et non pas dans de l'eau vinaigrée. C'est d'ailleurs ce que recommande Alfred Contour dans son *Cuisinier bourguignon*, et Pierre Gagnaire, récemment consulté sur ce point, pense que cela faciliterait même le pochage. Je sais bien que cela obligerait à un travail bien plus long et délicat, car il faudrait des baquets de meurette et qu'au château elle est d'une richesse incomparable qui demande des jours de travail. Néanmoins, les œufs seraient de vraies couilles d'évêque, ou d'âne si l'on préfère ne pas heurter la sensibilité des princes de l'Église, et non pas des globules blancs qui trahissent leur pâleur sous la sauce. N'oublions pas qu'il s'agit là d'un plat de haute culture, d'un trésor de l'humanité pour lequel certains chevaliers du Tastevin font la moitié du tour de la terre afin de venir les déguster entre les murailles du XII^e^ siècle du grand cellier cistercien. Alors, j'ose implorer le grand conseil de la Confrérie de se réunir un jour en conclave pour statuer sur cette importante question et j'espère ardemment que ma suggestion outrecuidante ne me fera pas exclure de cette aimable compagnie où je me sens aussi heureux qu'un œuf dans sa meurette. Lorsque je participe à l'un de ses chapitres, j'y acquiers d'ailleurs très vite un teint de meurette. J'avoue aussi que, même blancs comme neige, les œufs de la Confrérie sont délectables et que je sauce toujours mon assiette avec mon pain jusqu'à la dernière trace visible en redemandant une deuxième (ou une troisième) lampée du vin rouge qui a été choisi pour les accompagner, car c'est fou ce que ce plat donne soif !

Reste un dernier problème : comment adapter une recette pensée pour un régiment entier à une tablée familiale et amicale ? Olivier Walch y a réfléchi et se livre sur le site de la Confrérie. Il propose, pour seize œufs, un poireau, deux oignons, deux échalotes, un bouquet de persil, une tête d'ail (certes, nous sommes en Bourgogne, mais peut-être sa plume a-t-elle fourché et s'agit-il plutôt d'une gousse !), trois cuillères à soupe de graisse de canard, 150 g de poitrine de veau, autant de poitrine de porc fumé et de jarret de bœuf, un peu de sucre

pour caraméliser et de farine saupoudrée pour épaissir (pas indispensables, me semble-t-il). Après saisie au sautoir, on ajoute 1 l de bouillon de volaille et 1 l de bon vin rouge de Bourgogne, si possible corsé, ou de lie (du gaulois *liga*, sédiment) si l'on a des amis vignerons. Une fois l'ensemble doucement et longuement réduit, on lie (du latin *ligare*, unir) avec 100 g de beurre et un peu de sang de porc, de boudin si l'on n'a pas sacrifié un goret la veille. C'est le moment d'ajouter dans cette sauce de haute tenue des lardons et des champignons de Paris revenus. Je recommande en saison les coprins chevelus, les rosés-des-prés, les girolles, voire les trompettes de la mort, mais pas trop, car celles-ci sont puissantes. Olivier nappe de cette sauce ses œufs pochés et réservés à 63 °C. Dommage – encore pardon ! –, car c'est le moment où il devrait y faire pocher ses œufs frais, puis les servir ensuite coulants sous leur moire, sur des croûtons de pain de campagne aillés, et saupoudrer cette coulée de lave fumante de persil haché fin. Je suis certain qu'il le fait chez lui, comme je le fais quand je suis parvenu à sauver un fond de sauce de bœuf bourguignon ou de coq au vin. Rien ne peut égaler la cuisine des restes dont les œufs en meurette sont un sommet. Allez, brisons là, j'admets la difficulté pour six cents convives… et je ne suis pas fâché du tout après Olivier Walch, ni après Vincent Barbier, ni après Louis-Marc Chevignard, sans qui la civilisation bourguignonne serait plus fade.

Meursault

Ce joli bourg de la Côte de Beaune, dominé par son clocher de dentelle gothique et sa haute mairie couverte de tuiles vernissées rendue célèbre par *La Grande Vadrouille*, n'a pas été doté de grands crus au moment de la promulgation des Appellations d'origine contrôlées dans les années 1930 en raison d'une méfiance du négoce pour ce qu'il jugeait une minoration de sa réputation. Il est tout de même La Mecque (si l'on peut dire sans blasphème à propos du vin…) des grands bourgognes blancs avec ses deux voisins que sont Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. C'est sur ces quelques milliers d'ouvrées que le chardonnay se dépasse comme nulle part ailleurs

dans le monde. Meurrrsô, ainsi doit-on prononcer son nom à la bourguignonne, en faisant rouler le *r* comme les orages de grêle que craignent tant les vignerons d'ici – ils ont été terribles en 2012, 2013 et 2014 – et en plaçant trois accents circonflexes sur le *o*, ce qui oblige à arrondir la bouche en cul de poule, comme on le pratique lorsque l'on grume les vins en faisant entrer de l'air dans sa bouche pour les tâter dans leur plénitude.

Meursault se comprend en se promenant au-dessus du village, à l'abri des coulis venus du nord, dans les Rougeots ou les Cras d'où la vue embrasse tout le finage. L'idéal, comme dans tous les vignobles, c'est d'emporter avec soi une bouteille du cru local et de déguster ensemble le paysage et le vin, si possible en compagnie d'un vigneron. Rien ne ressemble vraiment aux vins qui sont issus des climats murisaltiens. Le grand œnologue, vigneron et écrivain Pierre Poupon, disparu en 2009 et qui habitait au milieu de ce vignoble, le décrivait ainsi : « […] un vin sec et moelleux. Ces deux qualificatifs s'opposent. Mais rien n'est impossible au vin qui, au grand dam des œnologues, cache encore bien des mystères. Le sec du meursault n'est pas un manque de chair, mais une constatation chimique. Cependant, il est moelleux, et ce moelleux, loin d'être la perception d'une saveur sucrée, flatte le palais d'une sensation onctueuse et veloutée. Voilà pour le goût. Mais un meursault, pour être grand, ne doit pas seulement réjouir la langue, il doit, autant qu'un cru rouge et plus finement encore, enchanter l'odorat. Lorsqu'il est jeune, son bouquet évoque une branche d'arbre fruitier en fleur, notamment la fleur du pêcher ; lorsqu'il est vieux, il s'assimile à l'arôme des noix, des noisettes ou des amandes ». On ne saurait mieux dire, mieux définir ce vin oxymorique lorsqu'il est de bonne naissance, c'est-à-dire d'un

couple terroir-talent vigneron profondément uni. Ce caractère du meursault tient bien entendu à l'expression du chardonnay sur ces climats, mais aussi à la méthode du bâtonnage qui consiste à remettre en circulation par remuage à l'aide d'un instrument désormais métallique les lies dans le vin. Il demande beaucoup de doigté et d'être adapté au caractère du millésime, car, s'il est trop fréquent, il développe, certes, ce moelleux sec, ce gras si séduisant, mais fatigue aussi les vins qui perdent de leur potentiel de garde en s'oxydant trop vite. C'est d'ailleurs l'un des problèmes de la vinification des blancs en Côte-d'Or.

Aujourd'hui, plusieurs vignerons de Meursault ont acquis une aura planétaire et, bien entendu, ne vendent leurs vins que sur allocations. Certains ont sous le coude une longue liste d'attente et éliminent sans pitié tous leurs clients dont ils découvrent qu'ils pratiquent la revente spéculative. Parmi les grands, citons Dominique Lafon qui gère le domaine des Comtes Lafon et produit d'inoubliables cuvées précises et longues en bouche auxquelles certains critiques reprochent un côté charnu et crémeux qui, pour ma part, m'attire à la folie. Surtout qu'ils ne se forcent pas et nous laissent un peu de Perrières, de Genevrières, de Charmes, de Gouttes d'Or, de Poruzot, de Clos de la Barre qui font si joliment patte de velours ! D'autres artisans – ils n'aiment pas qu'on les qualifie d'artistes, ce qu'ils sont pourtant – illustrent les climats de Meursault : Pierre Morey qui a longtemps géré le domaine Leflaive, François et Antoine Jobard, Rémi Jobard, Michel et Jean-Baptiste Bouzereau, Jean-Marc Roulot (Clos des Bouchères, Le Porusot), Édouard Labruyère (domaine Jacques Prieur), la famille Ballot-Millot, sans oublier Jean-François et Raphaël Coche-Dury (mythiques Perrières, Genevrières et d'autres appellations de la Côte de Beaune) et Lalou Bize-Leroy (Gouttes d'Or), auteurs de vins introuvables, pour les premiers vendus malgré tout à des prix accessibles, tout aussi introuvables pour les seconds, mais disponibles à des prix stratosphériques flirtant avec les 1 000 euros ! Tous élaborent des vins de garde qui ne deviennent voluptueux qu'au terme d'une décennie. Hélas, pendant ce temps, certains spéculateurs s'en donnent à cœur joie, et une bouteille rare que le vigneron met en vente à 100 euros peut facilement se retrouver chez un caviste ou un restaurateur à 2 000 euros peu de temps après. Il existe heureusement beaucoup d'excellents vignerons à Meursault qui proposent tout de même du vin

à vendre et même… à déguster avant achat.

Meursault organise chaque année une manifestation courue par les amateurs du monde entier : la paulée. Celle-ci se tient le 3e lundi de novembre dans les caves du château – lequel produit aussi de belles cuvées, désormais sous la houlette de Stéphane Follin-Arbelet – qui peuvent accueillir six à sept cents convives, soit un peu plus que le grand cellier du château du Clos de Vougeot. Elle est la dernière des « Trois Glorieuses » et fait suite à un chapitre de la Confrérie du Tastevin le samedi et à la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune, le dimanche. L'étymologie de paulée n'est pas très claire. Le mot viendrait du latin *palam* qui veut dire pelle. Mais de quelle pelle s'agit-il ? De celle qui sert à déverser le raisin dans le pressoir, de celle qui sert à nettoyer les cuves après fermentation ou, plus symboliquement, de celle qui sert, façon Rabelais, à entonner une grande abondance de mets choisis (« manger à paulées ») ou bien encore, de celles… que l'on roule à l'intention d'un être cher, selon la délicate pratique du *french kiss*, tellement meilleure lorsqu'elle est humectée de bon meursault ?

En tout cas, la paulée bourguignonne est un rituel agraire et bachique que respectent tous les vignerons, une fois les derniers raisins rentrés, en offrant à leurs vendangeurs un riche repas arrosé de moult bouteilles vénérables. Jules Lafon, titré comte par le pape, comme quelques autres Bourguignons ayant rendu service à l'Église lors de sa séparation d'avec l'État, le réinvente en 1923 et lui donne un certain panache en invitant quelques amis et sans doute des clients. Dès l'année suivante, plusieurs domaines perçoivent l'intérêt de cette fête pour promouvoir les vins du cru en ces temps de mévente. Il y a tant de candidats que la cuverie du Clos de la Barre se révèle trop petite et qu'il faut privatiser le restaurant de l'Hôtel du Chevreuil, devant l'église, dont la mère Daugier règne alors sur les fourneaux. Elle invente, dit-on, pour l'occasion une spécialité qui fera sa gloire : la terrine chaude, hachis de viandes variées marinées et cuites dans des terrines, désormais individuelles, et que l'on peut encore goûter dans les mêmes lieux malgré les changements de propriétaire, puisque la recette tenue secrète est attachée à l'établissement, annexée aux actes de vente. La Paulée de Meursault devient une véritable institution. Chaque vigneron apporte ses meilleurs vins pour les faire déguster à sa table et aux tables voisines. Le 16 novembre 1931,

Gaston Gérard, maire de Dijon, la préside. Voici le menu de cette 9e édition. Toutes les majuscules sont de sortie :

Les Darnes de Saumon sauce Tartare
La Terrine de la Bonne Hôtesse
Le Filet de Bœuf aux Mousserons de Saint-Christophe
Les Haricots frais au Beurre de Bresse
Les Poulardes à la Broche
Les Fromages du Morvan
Les Gougères Bourguignonnes
Les Fruits de la Côte
Le Café du Brésil

En bas du menu une recommandation s'adresse à tous ceux qui doivent prendre la parole au début du repas : « Orateurs : clarté, concision, brièveté. » J'ai tenté de m'y conformer lorsque j'ai reçu, rose de plaisir, le 21 novembre 2011 le prix de la Paulée de Meursault, à savoir cent bouteilles de vin offertes par un généreux vigneron, en l'occurrence Marc Rougeot.

En sortant béatement de table à la nuit largement tombée, après cinq à six heures de banquet et une procession de lampées de grands vins blancs et rouges (une centaine dont une large partie discrètement recrachée), on comprend pourquoi le cardinal de Bernis tenait à dire sa messe au grand meursault : pour ne pas faire la grimace au Seigneur en communiant ! Malgré quelques légères entorses aux règles ecclésiastiques, disent les mauvaises langues, ce prince de l'Église ne pouvait être foncièrement mauvais ! Voici le déroulement de l'en-cas de cette 79e édition que je ne suis pas près d'oublier :

Pyramide de Saint-Jacques et Langouste aux Petits Légumes
Blanc de Bar cuit lentement aux Herbes, Petite Sauce au Meursault
Ris de Veau doré au Beurre de Noisettes, Cèpes et Gnocchis gratinés au Parmesan, Chou et Biseaux de Carotte
Suprême de Canette rôti, Noix de Cajou et Légumes à la

Truffe de Bourgogne
Plateau de Fromages affinés, Pain aux noix
Le Délice de la Vigne
Café Noir et Chaud

La fraîcheur du soir permet de retrouver aussitôt ses esprits et de visiter les caves des quatre vignerons qui sont désignés chaque année pour accueillir les convives et les aider à digérer avant de se remettre à table pour un dîner plus léger qui ne dure que trois heures. En 1994, Bernard Pivot reçut le prix. Il avoue avoir dégusté soixante-deux vins et précise dans son *Dictionnaire amoureux du vin* : « Je n'ai pas vu un seul convive sortir vacillant du château. Les vins médiocres rendent le genou mou et la langue pâteuse, les très bons vins favorisent l'articulation des os et des mots. » Il est certain que la joyeuse atmosphère de la Paulée et les nectars qui y défilent affermissent les convictions et le genou. Les princes qui nous gouvernent devraient tous la fréquenter avec assiduité !

Marie Noël reçut le prix de la Paulée le 17 novembre 1958. Son âge et quelques misères lui interdisaient le vin, à la différence de Colette, alors récemment disparue, qu'elle appelle sa « géniale payse », mais elle prononça malgré tout à l'intention de ses hôtes un charmant compliment en s'excusant de n'être qu'une « chanteuse d'amour et d'eau claire ». Elle conta comment elle célébra la Libération de 1945 en conviant dans sa cave d'Auxerre tous ses voisins qui s'y retrouvaient pendant les alertes aériennes : « Les bouteilles rescapées sortirent de leur cachette. On remplit les verres, on but : "À la Victoire ! À la Paix !!" On remplit, on but encore. Arrosant de si hauts vœux, bouteilles ne sauraient être chiches. Et quand, à bout d'héroïsme, se sépara l'assemblée, si, dans les rues du voisinage, tel ou tel fut aperçu tenant de la place comme dix, un vent de gloire dans les voiles, Messieurs, j'en suis responsable devant Dieu et devant les hommes ! […] Versez dans mon verre le jus doré de Meursault. Je vous délègue un mien frère qui saura le tenir ferme. Et moi, Messieurs de la Paulée, Messieurs les vignerons de Meursault, je bois de loin avec vous. »

Aux environs de Meursault, se nichent des terroirs viticoles moins réputés, mais dont les vins blancs et rouges sont souvent délicieux et surtout infiniment plus accessibles aux amateurs peu fortunés et ne

bénéficiant pas d'allocations chez les seigneurs de la Côte. Monthélie, Auxey-Duresses valent le détour. Saint-Romain ajoute aux charmes de ses jolis blancs un paysage impressionnant : une belle église dans laquelle on descend vers la nef, comme à Saint-Émilion, une falaise qui domine le village et qui témoigne de l'une des grandes fractures géologiques séparant le Morvan du fossé séquano-rhodanien. Des générations d'étudiants en géographie y ont été initiés aux délices de la tectonique des failles et de leurs miroirs. Pour tous les grands vignerons, Saint-Romain évoque également la tonnellerie François dont la réputation est désormais mondiale. Ses fûts de la gamme « Exclusifs » sont fabriqués à partir de bois séché à l'air pendant trente-six mois et permettent aux grands crus qui les supportent de longs élevages sous bois neuf. Dans cette maison centenaire, on passe commande de la provenance du bois (Tronçais, Allier, Limousin, Cîteaux, etc.) et, bien entendu, du degré de chauffe. Ces Rolls de la merranderie ont un coût, mais lorsque l'on est fier de ses vins et que ceux-ci s'arrachent à prix d'or, on ne va pas lésiner sur leur contenant, tout de même !

Montrachet

L'un des cinq plus grands vins blancs de France pour Curnonsky (avec le château-chalon, le château d'yquem, la coulée-de-serrant et le château-grillet), le plus grand de France pour Alexandre Dumas, le plus grand du monde en ce qui me concerne, toutes catégories confondues. Non que je n'aie éprouvé des émotions intenses en plongeant mes lèvres dans les grands crus blancs et rouges de Bourgogne, de Bordeaux et de tous les vignobles de France et de la planète que j'ai eu le privilège de goûter dans une vie passionnément humectée. Mais le soir de celle-ci approchant, le souvenir des montrachets d'hier, de naguère, de jadis est le seul qui surgit à la surface de ma mémoire, avec une puissance et une suavité mêlées qui durent longtemps, longtemps, longtemps. Lorsque j'entends ou que je prononce ce nom magique, *monrachè*, à la française, *monrrâchèè* ou *morrâché*, à la bourguignonne, je pense à ce moment magique de la gorgée de montrachet, jamais recrachée, concluant une horizontale de

vins du domaine de la Romanée-Conti tirés à la pipette des barriques, suivis parfois d'une bouteille mûre à souhait. Un vin au parfum envoûtant, floral et épicé, à la fois très sec et d'une inimaginable onctuosité, l'oxymore d'un miel qui serait sec un peu comme peut l'être un grand foie gras d'oie mi-cuit qui n'a besoin que d'un soupçon de sel et de poivre pour exploser en bouche. D'ailleurs, les deux forment un couple fusionnel. Et la truffe noire est leur meilleur témoin de mariage. Rien que de l'écrire, un frisson me parcourt la moelle épinière.

Montrachet, jadis Mont-Rachet, est un climat situé à cheval sur Chassagne et Puligny, deux villages qui ont eu le privilège de pouvoir accoler son nom au leur. Son étymologie est encore sujette à discussion. Il désignerait un mont rasé, et il est vrai que le sommet de la colline qui domine les vignes est pierreux et inculte. La rache est aussi le nom patoisant de la teigne, une plante qui supporte les sols très pauvres. Quel contraste avec l'opulence du vin qui naît juste en dessous ! Ici, je suis bien contraint de m'incliner et d'admettre que sans un sol et une exposition de rêve, on ne parviendrait pas à une telle expression. Jamais de brouillard, et la neige fond très vite sur ce balcon ensoleillé qui est un accumulateur de chaleur. Il faut tout de même savoir que, à la différence de bien d'autres grands crus, surtout sur la Côte de Nuits, celui-ci n'a été inventé qu'au XVIII^e^ siècle, et ce n'est qu'au XIX^e^, voire au XX^e^, que le chardonnay l'a définitivement emporté sur le pinot. Les propriétaires en sont restés longtemps modestes : les petits seigneurs de Chassagne ou à l'abbaye cistercienne de Maizières qui n'avait pas l'aura de la maison mère. C'est en 1728 qu'apparaît la première mention de sa singularité, dans l'ouvrage de l'abbé Arnoux sur les vins de Bourgogne qui est publié à Londres : « un vin dont la langue latine et la langue française ne peuvent exprimer la douceur ». Jefferson y passe en 1787 et le reconnaît comme aussi bon, en blanc, que le chambertin l'est en rouge. Le montrachet entre dans les meilleures caves de Versailles et de Paris. Pendant la Révolution, en 1790, il est l'un des vins les plus cotés de la carte du restaurant Véry, au Palais-Royal. Appelée « morachée », une bouteille est facturée 25 livres, un peu en dessous du clos-vougeot qui l'est à 30, au-dessus du pommard et du volnay qui le sont à 20, du « mulseaux » (meursault) qui l'est à 12 et du beaune qui l'est à 10, seulement. Aujourd'hui, on trouve d'excellents vins de Beaune en premier cru à

partir de 25 euros, alors qu'aucun montrachet n'est accessible à moins de 500 euros. Du simple au double, on est passé de 1 à 20 ! Deux facteurs à cette culbute : l'amélioration du savoir-faire vitivinicole qui exalte au plus juste les vertus de chaque terroir et la rareté qui rend la demande impossible à satisfaire.

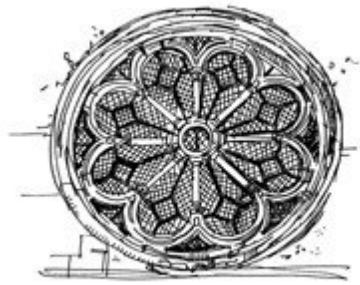
Il n'existe pas de montrachet médiocre, car chacun des vingt-six vignerons qui travaillent pour dix-huit propriétaires et se partagent les 8 ha de vignes qui en produisent se sent investi d'une mission sacrée et ne saurait gâcher le trésor qu'il doit révéler. Certains tutoient le ciel : les domaines Marc Colin, Ramonet, Leflaive, Lafon, Prieur, de la Romanée-Conti, du marquis de Laguiche, le plus vaste de tous (2 ha). Avec le montrachet 2002 de ce dernier, vinifié par la maison Drouhin, le chef Alain Solivérès du restaurant Taillevent servit pendant plusieurs semaines en 2013-2014, dans un menu consacré aux cinq blancs majeurs de Curnonsky, une poularde de Bresse à la reine farcie de truffes et de foie gras, accompagnée d'une bouchée à la reine aux écrevisses. C'était l'un des sublimes mariages imaginés par cette maison amoureuse des gourmets béats qui la visitent et non d'abord, comme tant d'autres, au service de l'ego surdimensionné de leur chef.

Tout grand roi est servi par une cour de nobles seigneurs. Ici, ils ont pour nom Chevalier-Montrachet (7,4 ha), Bâtard-Montrachet (12 ha), Bienvenues-Bâtard-Montrachet (3,7 ha), Criots-Bâtard-Montrachet (1,6 ha). Tous sont éblouissants dans tous les domaines qui ont la chance d'y être présents et, compte tenu de leur rareté, leurs prix atteignent des altitudes proches du montrachet.

Montréal

La collégiale de Montréal, près d'Avallon, est hélas trop peu connue des visiteurs de la Bourgogne. Viollet-le-Duc était tombé en admiration devant elle. Elle est perchée sur une colline, en haut d'un village aux belles maisons de pierre aujourd'hui bien restaurées. Elle date du XII^{e} siècle, bâtie en style ogival du commencement. Son portail date du siècle suivant et fait penser à celui d'une mosquée, tout comme la tribune à encorbellement. Peut-être une influence des choses vues par les Français en Orient au moment des croisades. La

rosace qui le surmonte est l'une des plus anciennes de France. Ses huit rayons symbolisent les sept jours de la Création auxquels s'ajoute le huitième qui est celui de la félicité de l'au-delà.



Le décor sculpté (retable, statues, chaire, ambon) et le mobilier intérieur étonnent en ces lieux par leur raffinement, surtout les stalles sculptées en 1520 par les frères Rigolley qui les ont réalisées grâce à une donation du roi François I^{er} de passage ici. Le péché originel, la Visitation, la vertu et le vice, le baptême du Christ, l'Adoration des Mages, la Samaritaine et d'autres scènes du Nouveau Testament laissent bouche bée par leur expressivité et leur finesse. Les amoureux du vin de Bourgogne se réjouiront de la scène des deux buveurs au cabaret, peut-être les facétieux sculpteurs eux-mêmes. Le message est clair : nous sommes anges et bêtes à la fois et, pour la majorité des humains, s'interdire les plaisirs des sens est trop difficile et peut conduire aux pires désordres. Alors, il faut se laisser aller de temps à autre. Avantage des lieux retirés : personne n'est là pour vous empêcher de vous asseoir dans une stalle après en avoir admiré la miséricorde. D'aucuns ont vu dans le chevet plat une influence cistercienne. Tant d'exubérance offerte à la jubilation des clercs et des fidèles fait plutôt penser à l'esprit de Cluny.

Morvan

Montagne renfrognée, montagne-courage ! En Morvan la vie est rude, voire très rude ; elle l'a toujours été, aussi loin que remonte la mémoire collective. « Dureté puisée dans […] ce socle de granit d'un

rose tendre vieux de millions de siècles, bruissant de sources, troué d'étangs, partout saillant d'entre les herbes, les fougères et les ronces », écrit Sylvie Germain dans son puissant roman *Jours de colère.* Pour aborder le môle bourguignon, choisissez un jour de novembre pluvieux, l'un de ces jours au ciel trop bas, trop gris, trop mouillé, et faites le tour du lac des Settons ou gravissez les versants usés du Beuvray, ce château des brouillards que les Éduens ont jadis délaissé pour s'installer à Autun dès que la *Pax romana* en a rendu les sites défensifs inutiles. Pis encore, passez la soirée à Château-Chinon après avoir visité le musée du Septennat (qui éconduit les visiteurs longtemps avant la fermeture vespérale car les gardiens désenchantés ont déjà éteint les lumières…) et être resté perplexe devant la fontaine dite « chamane » de Niki de Saint Phalle et de Jean Tinguely. C'est l'une de ces machines extraterrestres dont le *Financial Times* écrivit un jour : « elles ne produisent rien et c'est à nous de déchiffrer leurs messages sombres et ambigus ». *Destroy !* D'anciennes boutiques ont fermé définitivement leurs volets, dont trois ou quatre boucheries, signe de désertion qui ne trompe pas, surtout dans ce pays de viande. François Mitterrand qui en fut l'élu pendant un quart de siècle ne s'était pas résolu à y prendre racine et logeait à l'hôtel du Vieux Morvan où même les œufs en meurette blanche sont fatigués de vivre. On préférerait s'y réconforter devant une bonne flambée d'une râpée, d'une galette aux griaudes ou d'un grâpiau morvandiau de sarrasin au lard, mais ce n'est pas le genre de la maison qui se veut « créative ». La nature a horreur du vide : ni vu ni connu, un kebab éclairé au néon, à l'enseigne de La Mésopotamie, s'est ouvert en face sur le boulevard de la République (9 euros le menu).

Et pourtant, derrière son manteau de pluie, ce noir massif (c'est

son étymologie celtique), ce pays aussi poignant que les Ardennes, le versant lorrain des Vosges ou les Highlands, vaut le voyage et le séjour. Il faut donner « du temps au temps », afin que sa magie opère, que ses charmes cachés se révèlent, un peu comme un morceau de vieux jambon d'ici qu'il faut longuement mâcher avant qu'il ne vous délivre son goût profond, sauvage, complexe. Austérité n'est pas fadeur, loin de là, et l'hibernation finira bien un jour. Et puis, il y a les jours de beau temps, et là toutes les nuances du vert s'offrent aux regards, les jours de canicule estivale dans les plaines environnantes, et là le Morvan vous offre sa fraîcheur.

Ma première expédition au Morvan (comme on dit *au* Mont-Blanc ou *au* Kilimandjaro) remonte au mois d'avril 1968. Nous formions alors une petite bande de joyeux drilles, étudiants en géographie de la Sorbonne, et l'un de nos copains nous avait accueillis à Arleuf, dans la masure de ses défunts grands-parents, dépourvue d'eau (cela ne nous manqua pas, nous n'en buvions guère…) et d'électricité (des bougies firent l'affaire…), mais pas de bois, ce qui nous permit de grandes flambées sur les braises desquelles nous faisions griller des saucisses avant d'enfouir des pommes de terre sous la cendre. J'ai le souvenir de balades dans un décor de premier matin du monde, de remontées de cours d'eau cristallins en jouant à saute-mouton sur des blocs de granit et de porphyre arrondis et moussus, et surtout d'un petit lac perdu dans un paysage de prés-bois et de tourbières du côté du mont du Télégraphe. Dans ses eaux et sur ses rives, des myriades de grenouilles chantaient l'arrivée prochaine du printemps et travaillaient à leur multiplication en vue de l'invasion de la planète par leur espèce. Rarement sorti de ma banlieue parisienne, jamais je n'avais assisté à une orgie aussi spectaculaire, tellurique. L'eau claire était parsemée de traînées blanchâtres émises par les mâles et qui n'étaient pas parvenues à leur destination idoine. Impossible d'oublier cette atmosphère humide et glacée dans laquelle se nouaient dans un concert assourdissant des milliers d'idylles batraciennes. Nous n'aurions pas été surpris de voir apparaître Pan lui-même, le pâtre Daphnis et la nymphe Écho dans cette Arcadie bourguignonne, cadre saisissant d'un opéra consacré au jaillissement de la vie.

La vie naissante, justement, a toujours fait partie du fonds de commerce des rudes Morvandiaux, et d'abord par une spécialisation ancienne dans l'élevage bovin naisseur, à l'amont des fermes

engraisseuses du Charolais. La taille des exploitations et les rendements herbagers ne permettaient pas de conserver et d'élever les bêtes jusqu'à la plénitude de leurs aloyaux. Les veaux étaient donc vendus et le sont toujours sur les marchés aux bestiaux des environs (Saulieu, Moulins-Engilbert, Corbigny).

Les Morvandelles servaient aussi à leur manière les jeunes vies, celles des enfants nés des œuvres d'autrui. Il fallait impérativement trouver des ressources complémentaires aux maigres revenus des fermes, et de nombreuses femmes accueillaient chez elles des enfants de citadins, en particulier ceux dont l'Assistance publique avait la charge : 3 000 par an répartis par la seule agence de placement de Château-Chinon en 1880. D'autres se louaient en ville comme nourrices des nouveau-nés de la noblesse ou de la bourgeoisie dont les mères ne voulaient sacrifier ni leurs obligations mondaines ni la fermeté de leur poitrine. Évoquons, par exemple, Marie Boisseau, l'une des nourrices « de réserve » de Loulou, le fils unique de Napoléon III né en 1856. De retour chez elle quelques mois plus tard, elle reçut la missive suivante du garde des Sceaux : « Madame, je vous annonce que S.M. l'Empereur prenant en considération vos bons services, a daigné […] vous accorder, sur les fonds de la liste civile, une subvention annuelle de deux mille quatre cents francs. » À cette date, un ouvrier parisien touche environ 1 200 francs par an, moitié moins pour un provincial. C'est donc une jolie rente qui est attribuée à Mme Boisseau pour avoir quitté pendant un an sa famille et son dernier-né qui, une fois sa mère embauchée, a été reconduit au pays, nourri au lait de vache ou de chèvre – à défaut de lait de jument, très proche par sa composition du lait de femme – avant d'être prématurément sevré, au risque du dépérissement de sa santé, voire d'une mort en bas âge, comme cela se produisait souvent dans la progéniture des nourrices. « Pourquoi ces nourrissons privés du cher breuvage ? Gardons, ô mes amis, nos femmes auprès de nous : nos filles et nos fils ont droit à leurs nounous », chante-t-on tristement dans l'hymne du pays, « La Morvandelle ». Et Henri Vincenot renchérit dans *La Billebaude* : « Ce qui me frappait, c'est que cette superbe cousine donnât le sein aux enfants des autres. Son lait, son bon lait bourguignon allait à des lèvres étrangères alors que ses propres enfants, élevés au village par une grand-mère, se contentaient de lait de vaches, de bouillie et de gaudes ! »

Cette fonction de nourrice « sur lieu » était très recherchée, et les médecins ou dames de compagnie des femmes bien nées sélectionnaient impitoyablement les élues parmi de nombreuses candidates dont le salaire variait en fonction de la fortune de la famille d'accueil et de leurs propres performances. C'était une sorte de marché de chair humaine. Elles devaient être robustes, propres, brunes de préférence, un peu rebondies, comme les croupes alanguies de leur Morvan natal, aux seins généreux et aux tétons faciles à saisir. C'était encore mieux si elles avaient déjà enfanté deux ou trois fois car elles étaient alors réputées meilleures laitières. Enfin, elles devaient être jolies, gaies et affectueuses, de manière à réjouir le précieux nourrisson qui leur était confié et qui leur conservait souvent en grandissant un attachement égal ou supérieur à celui qu'il vouait à sa mère, davantage attentive aux mondanités qu'à ses enfants. Rien d'étonnant à cela : on sait aujourd'hui combien l'allaitement contribue à la santé des enfants, mais aussi à leur équilibre affectif, créant un lien puissant entre eux et leur nourrice, qu'elle soit ou non leur génitrice. Souvenez-vous d'*Autant en emporte le vent*. Sauf que la nounou de Scarlett était esclave, alors que les Morvandelles étaient généreusement payées.

Les nourrices font l'objet de mille attentions dans leurs familles d'accueil, puisque la vigueur des bébés dépend d'elles. Elles sont si abondamment nourries qu'elles engraissent au point, pour certaines, d'atteindre le quintal ! Victor Petit, un écrivain icaunais, décrit en 1871 cette « industrie » : « Eh bien ! cette nourrice entourée de tant de prévenances, objet de tant de soins, à qui chacun s'empresse d'obéir, à laquelle rien n'est refusé, pour laquelle rien n'est trop bon ni trop bien, c'est une Morvandiotte de l'Avallonnais, c'est une Bourguignotte des environs de Chastellux ou de Quarré-les-Tombes ; c'est enfin une jeune villageoise que nous aurions pu voir, quelques mois auparavant, dans la chambre obscure d'une pauvre chaumière où, quelquefois, il n'y a pas de pain pour toute la famille. […] La paysanne morvandelle s'est mariée ; bientôt, après la naissance de son premier enfant, elle songe à tout quitter pour aller à Paris "chercher ou faire une nourriture". […] Lorsque la "nourriture" sera terminée, elle reviendra, riche de quelques économies, rejoindre sa chaumière jusqu'au moment où un second enfant lui permettra de revenir à Paris faire une nourriture et, de même que la première fois, elle partira en

recommandant de ne pas la prévenir des malheurs qui pourraient arriver dans sa famille. “Si mon petit venait à mourir, ne me l’écrivez pas, cela ferait perdre mon lait.” Perdre son lait ! C’était perdre aussi son emploi de nourrice et les bénéfices pécuniaires d’une “nourriture” dans une riche famille. »

Certaines robustes femmes parviennent à enchaîner trois ou quatre « nourritures », surtout si elles ont des références et qu’elles sont en cheville avec l’une des agences de placement de la capitale. Anne Guyollot, par exemple, munie d’excellents certificats, put ainsi servir entre 1866 et 1872 chez les Mortemart, les Rothschild et les Bazaine. Elle reçoit en 1875 un mot charmant de Roger de Mortemart : « Ma chère Nounou, Je veux te dire moi-même que je t’aime beaucoup et que je t’envoie quelques timbres pour m’écrire encore. Je t’embrasse ainsi que ton petit garçon. » Apprenant la mort de sa nourrice Jeanne Guéniffet vers la fin du siècle, M. Foucault, né en 1852 et qui vit en Bretagne, écrit au fils de celle-ci, son frère de lait : « Dans la petite chapelle de notre village, je viens d’aller évoquer pieusement le souvenir de votre chère et vénérée Mère ; j’ai revécu ces lointaines années où je retrouve tout son dévouement, toute sa grande bonté qui avait fixé chez moi pour toujours une affection demeurée si vive et si douce à la fois. Combien pieusement je garderai le souvenir de ma chère nounou que j’aimais de tout mon cœur ! » Et la marquise de Brissac n’hésite pas à écrire à sa nourrice Clémence Figus en 1941 : « Sans doute les mois que j’ai passés dans vos bras auront été les plus heureux de ma vie. »

La relation de la nourrice avec ses employeurs n’est hélas pas

toujours aussi confiante et fusionnelle. En 1883, dans *Le Petit Illustré*, Alphonse Daudet, devenu un écrivain connu et aisé, évoque sans aménité les vaillantes nourrices morvandelles qu'il juge matoises, fondant sans doute sa description condescendante, voire méprisante, sur de mauvaises expériences domestiques et peut-être aussi sur les impressions de Mme Daudet. « La première tradition chez les nourrices, comme chez les flibustiers allant au pillage, est d'arriver les mains vides, sans bagages encombrants ; la seconde est de se procurer une grande malle, la malle à serrer la "denrée". Car vous aurez beau la soigner, la choyer, cette sauvagesse ainsi conduite chez vous et qui détonne d'abord si étrangement parmi les élégances d'un intérieur parisien avec sa voix rauque, son patois incompréhensible, sa forte odeur d'étable et d'herbe : vous aurez beau laver son hâle, lui apprendre un peu de français, de propreté et de toilette ; toujours chez la nounou la plus friande et la mieux dégrossie, à tous les instants, en toute chose, la brute bourguignonne ou morvandiaute reparaîtra. Sous votre toit, à votre foyer, elle reste la paysanne, l'ennemie, transportée ainsi de son triste pays, de sa noire misère, en plein milieu de luxe et de féerie. Tout ce qui l'entoure lui fait envie, elle voudrait tout emporter là-bas, dans son trou, dans son gîte où sont les bestiaux et l'homme. Au fond, elle n'est venue que pour cela, son idée fixe est la "denrée". »

Suit une saisissante description des trésors d'imagination déployés par la famille restée au pays afin d'attendrir les maîtres parisiens et d'obtenir d'eux augmentations de gages et cadeaux divers, pour inciter l'exilée à mettre sa famille d'accueil en coupe réglée, voire à la rapiner avec méthode. Des couverts en argent ayant disparu sont retrouvés au fond de la malle d'une nourrice ayant servi chez les Daudet. L'écrivain si aimable dans ses écrits d'imagination s'indigne des manières rustaudes avec lesquelles sont traités les poupons : « Vous figurez-vous votre enfant aux soins de pareilles brutes ? Aussi n'est-ce pas trop d'une surveillance de tous les instants. Si vous laissiez faire la nourrice, elle ne sortirait jamais Bébé pour le mener boire le soleil, respirer l'air de verdure des squares. Paris, au fond, l'excède ; et elle préférerait rester près du feu, sans lumière, l'enfant aux genoux, le nez dans les cendres comme à la campagne. » Et de conclure, non sans bon sens : « Ah ! comme nos Parisiennes feraient mieux de suivre les conseils de Jean-Jacques et de nourrir leurs enfants elles-mêmes ! Il

est vrai que ce n'est pas facile toujours, ni pour toutes, dans cet air anémiant des grandes villes qui fait tant de mères sans lait. » Que n'a-t-il appliqué lui-même ce sain précepte, d'autant que l'air vicié des villes où elles étaient exilées, de Paris en particulier, n'empêchait nullement les nourrices d'avoir du lait en abondance ? En revanche, sa carrière littéraire et son salon occupaient sans doute davantage l'esprit de Julia Allard – Mme Daudet – que le soin de ses trois enfants.

Bien plus fines et affectueuses sont les recommandations de Blanche-Augustine-Angèle Soyer qui publie au tournant du XX^e^ siècle, sous le nom usurpé de Baronne Staffe, de nombreux ouvrages de savoir-vivre et de conseils aux femmes : « Soyez généreuse à l'égard de la nourrice, n'oubliez pas qu'elle infuse la vie matérielle à l'enfant de votre chair. […] N'a-t-elle pas été obligée, pauvre créature, de sevrer son pauvre enfant pour tout donner au vôtre ? […] Ah ! Comme il faut les consoler ! Inspirez à votre enfant tendresse et gratitude pour celle qui l'a nourri. Si vous gardez la nourrice en votre maison, qu'elle ait la première place parmi les serviteurs. Si elle s'éloigne, ne rompez pas toutes relations avec elle. Vous l'avez payée, dites-vous ; vous lui devez toujours plus. » Il faudra attendre 1874 pour que soit votée la loi Roussel interdisant aux femmes de se louer comme nourrices avant que leur enfant n'ait atteint sept mois, loi qui sera largement détournée pendant des années encore. Avec leurs gains, les nourrices permirent l'agrandissement des patrimoines fonciers, la modernisation des fermes, l'achat de bétail ou de matériel agricole. Certaines nourrices allaitantes demeurent dans les familles d'accueil comme nourrices sèches longtemps après le sevrage de leurs nourrissons, alors rejointes par leurs enfants et par leur mari qui devient jardinier, garde-chasse ou homme à tout faire, voire ouvrier en ville. La disparition de la version allaitante du métier après la Première Guerre mondiale entraînera l'appauvrissement du Morvan et contribuera à accélérer l'exode rural définitif. L'arrondissement de Château-Chinon ne compte plus aujourd'hui que 14 hab./km^2, la même densité que le Bhoutan, royaume perdu des hautes vallées himalayennes. La Savoie, pourtant plus montueuse que le Morvan et dont les hommes se sont longtemps exilés pour ramoner les cheminées urbaines, a su trouver de nouvelles ressources au XX^e^ siècle et en compte 69 ! Une telle activité choque un peu les âmes sensibles d'aujourd'hui ! Soit, elles ont raison, mais elles devraient davantage encore s'offusquer de la pratique

actuelle de la « gestation pour autrui » qui la dépasse infiniment en marchandisation de la vie humaine. Les mères et les enfants ont des droits, mais personne n'a « droit » à un enfant pour jouer à être mère ou père.

En pensant à ce flot de lait morvandiau irriguant la France entière, une idée un peu saugrenue m'a quelquefois traversé l'esprit. Je ne résiste pas au plaisir de la coucher sur le papier. Le Morvan est un pays sans tradition fromagère, car les minuscules fermes des temps anciens ne possédaient qu'une ou deux vaches et une chèvre, juste de quoi fournir le lait frais quotidien de la famille. Si Attila n'avait pas été chassé de Gaule en 451, à l'issue de la bataille des champs Catalauniques, lui qui faisait confectionner, affirme la tradition, du fromage issu du lait de ses femmes, on est tenté d'imaginer qu'il aurait pu transformer le Morvan en un vaste terroir fromager plutôt que de laisser s'exiler les forces vives de cette noble production ! Déplacée, mon idée ? Après tout, ce n'est pas de l'anthropophagie ! Allez visiter la salle des « Vierge au lait » du musée de Valence en Espagne : vous y verrez non seulement l'Enfant Jésus, mais tous les visiteurs de la grotte de Bethléem et l'humanité entière inondés du lait jaillissant des seins généreux de Marie. La symbolique de ce lait est si forte que quelques gouttes en sont conservées dans maints reliquaires de la chrétienté, en France, par exemple, à Évron, Amiens, Aix, Fécamp, Lille, Laon, Noyon, Orléans, Paris, Rennes, Toulouse, Poitiers, Angoulême, etc. : tout ce lait virginal réuni représente un vrai fleuve ! Grâce à ses nourrices, le pauvre Morvan qui pourtant ne possède aucune ampoule de cette insigne relique a pris pour un temps des allures de Terre promise, le pays qui ruisselle de lait et de miel.

Pendant que les jeunes Morvandelles sont nombreuses à améliorer l'ordinaire de leur famille en louant leurs mamelles aux bourgeois, les hommes ne restent pas inactifs et arrondissent eux aussi les revenus de la ferme en partant louer leurs bras dans les riches terroirs d'alentour : ce sont les galvachers. D'autres coupent des arbres et en expédient les troncs sur les cours d'eau, activité qui durera entre le XVI^e^ siècle et le début du XX^e^ siècle, avant que le charbon venu par le rail du Nord-Pas-de-Calais ne l'emporte. Le dernier « flot à bûches perdues » date de 1923. La forêt pousse dru sur ces pentes où tombe 1 200 à 1 500 mm d'eau de pluie par an, soit deux à trois fois plus qu'à Paris, et ce n'est pas le bois qui manque. Par chance, sur le versant occidental, les

rivières filent vers Paris. Il suffit donc de confier en vrac au courant les troncs marqués au nom du propriétaire : c'est le flottage à bûches perdues qui s'achève pour la plus grande partie dans le port de Clamecy, mais aussi à Coulanges-sur-Yonne, à Crain, à Châtel-Censoir. Là, les bûches sont tirées sur la berge, triées par propriétaire, puis empilées : c'est l'harassante opération dite du « tricage ». Comme l'écrit Jean Basile Thomas, auteur d'un traité sur l'exploitation du bois en 1840 : « Il y a peu de travail plus malpropre que le tirage et la mise en état des bois, même par beau temps ; […] l'ouvrier est presque toujours mouillé et couvert de boue ; malgré cela, un fort ouvrier gagne à peu près 2 francs 50 centimes par jour, faix compris […]. » Des trains de bois sont ensuite assemblés solidement, opération des plus délicates, puis conduits par l'Yonne et la Seine jusqu'à Paris. Cette descente est périlleuse, surtout au passage des pertuis, nombreux entre Clamecy et Auxerre, et des ponts dont les piles font courir le risque d'une mise en travers et d'un démantèlement brutal du train. On compte tous les ans un certain nombre de noyés, des adultes, mais aussi des enfants, les « petits hommes d'arrière » assurant le maintien du train de bois dans l'axe du courant. Les variations du débit de l'eau rendent aussi l'avancée des trains aléatoire, et il arrive que certains prennent jusqu'à deux mois.

Les flotteurs font preuve d'un savoir-faire complexe, mais ont également développé un sens de la liberté qui les rend volontiers frondeurs. Ils ne manquent pas de rapporter de la capitale quelques-unes des idées avancées qui y germent depuis toujours. Des révoltes ont lieu en 1671, en 1709, en 1763, pendant les années 1791-1795, en 1825, en 1837, en 1841 et, surtout, en 1851. Le sous-préfet de Clamecy, Marlière, très soucieux de l'ordre public, les décrit ainsi en 1860 : « Ils respectent peu la religion et les lois ; leur caractère varie selon les circonstances et présente un contraste étrange de douceur et de brutalité, de dévouement et de haine. […] Ignorants en toute chose, ces ouvriers sont faciles à égarer ; quand leur tête se monte sur un sujet qu'ils supposent de nature à blesser leurs intérêts, ou ce qu'ils appellent leurs droits, ils deviennent d'une violence extrême. Il arrive souvent qu'ils se révoltent pour des motifs qu'ils ne sauraient expliquer. Un faux bruit, une mesure administrative mal comprise, un changement insignifiant dans un tarif suffisent pour faire naître une grève, quelquefois une insurrection. Si l'on cherche à comprimer cette

population, sans lui en imposer par un grand déploiement de force, elle est capable de se livrer à tous les excès. » Leurs femmes se joignent volontiers à leurs mouvements, poings sur les hanches et criardes.

Ajoutons que les flotteurs s'appliquent à absorber aussi peu de flotte que possible. Beaucoup ont un lopin de vigne sur les coteaux des environs qui leur fournit de quoi étancher leur grande soif. Ils lèvent hardiment le coude, et cela les rend facilement irritables. Nez rouge, Goguette, Pied de vigne, Forte goutte, Cuite : tels sont quelques-uns de leurs sobriquets suggestifs. Romain Rolland qui les connaît bien l'écrit dans *Colas Breugnon* : « Les flotteurs ont soif. Quand ils voient d'autres boire, ils n'aiment pas regarder. Je les comprends très bien. Il ne faut jamais tenter Dieu, un flotteur encore moins. » En hiver, quand le flottage est impossible, certains demeurent oisifs et jouent les piliers de cabarets ; d'autres exercent divers métiers, souvent liés au bois : sabotier, scieur, charpentier. Tous, admirables connaisseurs des rivières, se livrent au braconnage avec talent. Ils savent aussi s'amuser et amuser leurs concitoyens. Des joutes nautiques se déroulent tous les étés. À la Saint-Nicolas, les flotteurs, que l'on appelle familièrement les « *Chie dans yau* », retrouvent un semblant de piété. Ils promènent la statue de leur patron dans les rues, escortée d'un saloir dans lequel sont assis trois jeunes enfants, et chantent à tue-tête après la messe :

> À la santé des braves,
> De ce bon saint Nicolas !
> J'ons du vin dans nos caves.
> J'en boirons à tous nos repas.
> À la santé des braves,
> De ce bon saint Nicolas.

Ou bien encore :

> Ohé ! Braillons, hurlons !
> Si l'on a soif, on boira.
> Si l'on a faim, on mangera,
> Et c'est saint Nicolas qui paiera.

À Clamecy, les flotteurs vivent dans le quartier insalubre de Beyant sur la rive droite de l'Yonne, formé d'étroites ruelles bordées de méchantes masures humides. Ils sont environ cinq cents et font donc vivre 2 à 3 000 personnes. Beyant est une abréviation de Bethléem, car c'est un haut lieu de l'histoire chrétienne. En effet, après la prise de Bethléem de Judée par Saladin en 1187, la résidence épiscopale de l'évêque du lieu de naissance du Christ fut transportée à l'Hôtel-Dieu de Panthénor à Clamecy où étaient soignés les vétérans croisés malades, et le quartier prit alors le nom de Bethléem-lez-Clamecy. Cet évêché *in partibus*, directement rattaché à Rome, contesté et convoité par l'évêque d'Auxerre et l'archevêque de Sens, survécut jusqu'à la Révolution avec pour seul territoire l'hôpital dont la chapelle avait statut de cathédrale. Elle a disparu pour faire place aujourd'hui à une étrange église byzantino-pâtissière édifiée en 1926, appelée Notre-Dame-de-Bethléem, nom rêvé pour y vénérer quelques gouttes du lait de la Vierge qui, hélas pour elle, ne s'y trouvent pas. Cela lui vaudrait peut-être la fréquentation des derniers catholiques habités par la foi du charbonnier, ceux qui croient à l'authenticité des reliques du lait marial, alors qu'elle n'est même plus desservie, bien qu'inscrite à l'inventaire des Monuments historiques pour son architecture pionnière coulée en pur béton.

Après la disparition de l'activité nourricière et du flottage, le Morvan a continué à conjuguer l'amour des enfants et celui des arbres grâce à une autre de ses productions : le sapin de Noël. Celle-ci est beaucoup moins peuplante que les précédentes, mais elle nourrit encore, plutôt bien, quelques dizaines de familles de forestiers et de transporteurs. Les guirlandes et les boules, quant à elles, viennent d'ailleurs, en Chine profonde… Sur un petit millier d'hectares, le Morvan produit plus de 1 million de sapins, soit le quart de la production française, laquelle ne suffit pas à satisfaire la demande. Un cinquième du marché français est couvert par des Nordmann importés des Ardennes belges et du Danemark. L'histoire du sapin de Noël est un bon exemple d'osmose au sein de la culture européenne. Ce symbole du lien entre la terre et le ciel, venu de la mythologie germanique et, antérieurement, des traditions indo-européennes, est l'équivalent du chêne chez les Celtes. L'érection au cœur des villes de sapins décorés au moment de Noël remonte au XVI^{e} siècle et commence au nord de l'Europe. Riga prétend à l'invention de la coutume en

1510. L'Alsace semble l'adopter en 1521, puis à la fin du XVI^e^ siècle les protestants la développent beaucoup afin de se démarquer des catholiques qui installent des crèches chez eux et dans les églises, à la manière italienne. On dit que Marie Leszczynska en aurait voulu et décoré un à Versailles, mais, plus sûrement, la mode est introduite en 1837 par la belle-fille de Louis-Philippe, Hélène de Mecklembourg, duchesse d'Orléans. Elle se développera avec l'arrivée d'Alsaciens en France de l'intérieur après 1870, sans doute plutôt chez les protestants. Bien que descendant d'arrière-grands-parents alsaciens optants, venus à Paris en 1871, je peux témoigner du fait que, jusque dans les années 1960, jamais sapin de Noël ne fut installé sous le toit familial : trop protestant, trop germanique… La signification s'en est perdue, et désormais on en érige dans le monde entier, y compris dans les pays exclusivement catholiques et même bouddhistes ou musulmans (Dubaï, Kuala Lumpur, etc.). Il a pour compagnon de route le Père Noël, lui aussi né protestant aux Pays-Bas, sorte de saint Nicolas laïc. Quant aux marchés de Noël, ils atteignent désormais la Méditerranée et le Proche-Orient sans plus entretenir de relation étroite avec la Nativité, objet même de la fête de Noël.

Le Père Noël a d'ailleurs eu maille à partir avec la Bourgogne. L'Église de France s'était émue de sa popularité grandissante après la Seconde Guerre mondiale, sous l'influence américaine. L'évêque de Dijon décida alors de frapper les imaginations et ordonna que l'on brûle son effigie pendue aux grilles de la cathédrale Saint-Bénigne le 24 décembre 1951, et ce devant les enfants du catéchisme et des patronages assemblés ! Face à l'émotion suscitée par le martyre et au désespoir des petits Dijonnais de se voir privés de cadeaux au matin de Noël, il fallut le ressusciter, prodige qui fut accompli le jour même à 18 heures sur la place de la Libération, grâce au bon chanoine Kir qui ridiculisa sans hésiter son évêque au zèle religieux quelque peu excessif ! L'année suivante, Claude Lévi-Strauss se fendit de dix-sept pages d'article dans *Les Temps modernes*, sous le titre « Le Père Noël supplicié », et l'on ne parla plus jamais de faire la peau au Père Noël. Depuis, l'Église s'est attaquée à Halloween qui menace de paganiser la Toussaint. Ce fut l'un des derniers combats du cardinal Jean-Marie Lustiger.

Mais pour revenir aux sapins de Noël, il ne faut surtout pas accorder foi aux préjugés d'une écologie cathare ayant perdu la raison

qui voudrait les interdire sous prétexte qu'ils représenteraient un gâchis pour l'environnement. Une bonne forêt est une forêt entretenue et exploitée, c'est-à-dire régulièrement coupée et replantée. En poussant, les sapins absorbent du gaz carbonique qu'ils transforment en bois et en oxygène, particulièrement les jeunes arbres à croissance rapide. Ils stabilisent les sols et réduisent le ruissellement. Une fois leur vie festive achevée, ils sont biodégradables ou recyclables de diverses manières qui ne remettent pas le carbone en circulation dans l'atmosphère. De plus en plus de communes françaises les collectent au début janvier. On ne peut trouver autant de qualités aux sapins synthétiques issus du pétrole et de ses dérivés. Acheter un vrai sapin, c'est honorer le Morvan, entretenir les paysages et aider ses vaillants aborigènes accrochés au granit. Ils sont, à leur manière, les derniers des Mohicans bourguignons ! Et puis, bannissons de la litanie des proverbes français le célèbre « Du Morvan ne viennent que mauvaises gens et mauvais vent ». Comme le rappelle Jean Clair dans *Les Derniers Jours*, un certain Nathanaël a eu naguère un mot aussi malheureux en s'adressant à Philippe (Jn 1, 46) : « De Nazareth peut-il sortir quelque chose de bon ? » On connaît la suite. La deuxième strophe de « La Morvandelle » résume la fierté des Morvandiaux :

> Il souffle un âpre vent parmi nos solitudes,
> On dit que le Morvan est un pays bien rude
> Mais s'il est pauvre et fier il nous plaît mieux ainsi,
> Et qui ne l'aime pas n'est certes pas d'ici.

Moulin-à-Vent

On ignore généralement qu'une petite partie du beaujolais est produite en Saône-et-Loire, c'est-à-dire en Bourgogne. C'est le cas, par exemple, du plus réputé d'entre eux, le moulin-à-vent produit à cheval sur les communes de Romanèche-Thorins, en Bourgogne, et Chénas, dans le Rhône. Certes, les ducs avaient exclu le « déloyal gamay », mais ce cépage donne ici des vins racés et structurés, à la fois ronds et épicés. Dans certains millésimes et après vieillissement, il est aisé de les confondre avec les grands rouges issus du pinot que produit la

Côte-d'Or. On dit alors que le gamay pinote. La rustique cuisine beaujolaise lui va comme un gant, mais il supporte très bien les viandes rouges et le gibier à plume ou à poil. Parmi les producteurs de qualité, citons le château du Moulin-à-Vent, le château des Jacques, propriété de la belle maison Jadot de Beaune, le domaine Paul et Éric Janin.

C'est à Romanèche-Thorins que l'une des figures de l'élevage et du négoce en Beaujolais, Georges Dubœuf, a bâti son Hameau du Vin, un étonnant parcours muséographique qui permet de comprendre sans difficulté comment on élabore le vin. La maison Dubœuf commercialise aujourd'hui dans le monde entier 22 millions de bouteilles de beaujolais !

Moutarde

La moutarde est consubstantielle à la Bourgogne comme l'est la crème à la Normandie, l'aïoli à la Provence ou le *pesto* à la Ligurie. Son onctuosité et son piquant mêlés sont pleinement en accord avec les manières volontiers mutines que l'on prête souvent à ses habitants et, en tout cas, si l'on ne veut pas tomber dans les clichés de la psychologie des peuples, qu'ils s'attribuent volontiers, et que tant de

leurs écrivains ont joyeusement cultivées au fil des siècles. Elle pique la langue, et les Bourguignons ont la langue bien pendue pour exprimer le piquant de la vie et les facéties des situations auxquelles l'humanité est confrontée. On imagine mal les Cévenols ou les Saintongeais se délecter de moutarde, ni même qu'elle leur monte au nez facilement ; ils ont d'autres manières de table, d'autres mœurs et surtout une autre conception de l'existence et de ses fins dernières. La moutarde, condiment, sauce ou composante de sauce, témoigne, comme d'autres spécialités régionales (pain d'épices, cornichons au vinaigre, poulet au verjus, poisson à la cascamèche, sorte d'escabèche au vinaigre), de la survivance jusqu'à aujourd'hui de saveurs médiévales stimulantes et aiguës, du « goût de foudre », comme le proclamait jadis une publicité de la maison Amora, dans une Bourgogne pourtant pleinement française depuis plus de cinq siècles. En se métissant, la cuisine bourguignonne a d'ailleurs adopté avec bonheur certains goûts venus de Paris parmi lesquels l'usage de la crème, du beurre, des fonds et fumets et des viandes blanches et grasses.

Les sauces mariant l'aigre, le doux, l'amer et les épices sont demeurées nombreuses dans toutes les cuisines d'Europe, sauf en France où elles ont en grande partie disparu à la fin du XVII^e^ siècle. Citons la *worcestershire sauce*, la *mint sauce* ou le *ketchup* des Anglais, la sauce verte de l'anguille préparée à la manière des Bourguignons du Nord que sont les Flamands, la sauce au raifort ou à la crème aigre des peuples germaniques et slaves, les escabèches méditerranéennes. Les racines médiévales de la moutarde pourraient induire une adjonction de miel ou de sucre ; elle en comportait parfois jadis, tout comme du moût de raisin qui servait originellement à la fabriquer et qui est naturellement doux. C'est d'ailleurs de nos jours encore un composant de la moutarde violette de Brive-la-Gaillarde ou des moutardes foncées fort prisées dans les pays germaniques pour accompagner les saucisses. La *mostarda* italienne dont Crémone est la capitale est constituée de fruits divers confits dans un sirop moutardé. Elle accompagne merveilleusement le *bollito misto* ou le fromage. Elle est aussi une survivance des saveurs médiévales et même antiques puisque Columelle mentionne une recette qui en est très proche. On trouve en revanche aujourd'hui en France toutes sortes de préparations à base de moutarde plus ou moins alambiquées, souvent

édulcorées aux fruits, au miel, aux « épices douces », mais rien n'égale la moutarde forte. Elle est un acte de résistance à la mièvrerie gustative du XXIe siècle qui régresse dans la sucraille, y compris, hélas, dans la haute restauration gastronomique qui se plaît à cultiver les menus « tout en desserts », comme les appelle Jean-Claude Ribaut.

Selon le dictionnaire de Furetière (1690), la moutarde tire son nom des deux mots latins *mustum* (moût) et *ardens* (brûlant) et non pas, comme le voudrait une interprétation récurrente mais fantaisiste, de la devise du duc Philippe II le Hardi « Moult me tarde » (Beaucoup m'attendent ou m'espèrent). En 1382, de retour d'une campagne menée à l'encontre des Flamands révoltés et dans laquelle les Dijonnais l'avaient aidé d'un détachement de 1 000 hommes, il autorise la ville à adopter sa devise et une partie de ses armes. Naturellement, à mesure que la réputation de la moutarde de Dijon grandit, le calembour s'impose, et la fausse monnaie chasse la bonne, d'autant plus que le maire de Dijon à cette époque, Jean Poissonnet, est moutardier et ne se prive pas d'utiliser la devise ducale dans sa réclame. Mais tout n'est pas faux dans cette histoire, et l'on sait que le hardi duc appréciait la moutarde dont il a réglementé la fabrication ; elle ne manquait pas de stimuler son courage légendaire. C'est lui, en effet, qui se tenait aux côtés de son père le roi de France Jean le Bon à la bataille de Poitiers en 1356 en lui criant le célèbre « Père, gardez-vous à droite ; Père, gardez-vous à gauche », ce qui n'a pas empêché quatre longues années de captivité en Angleterre, certes en compagnie de son père, mais sans doute privé de moutarde.

Le mot moutarde apparaît dans la langue française en 1223, dans un poème de Gautier de Coinci, un bénédictin trouvère champenois, donc voisin de la Bourgogne. Jean de Meun en fait aussi mention au XIIIe dans *Le Roman de la Rose*. *Sinapis*, le nom latin de la plante, ne survivra que dans les cataplasmes à la farine de moutarde, dits sinapismes, avec lesquels on a torturé les enfants pris des bronches jusque dans les années 1960. Les premières allusions à une moutarde provenant de Dijon remontent au XIVe siècle. On prête au chanoine lillois, et donc bourguignon Jehan Millot d'avoir écrit à cette époque qu'« il n'est moustarde qu'à Dijon ». Il en est servi à Rouvres-en-Plaine en 1336 lors des fêtes données par le duc Eudes IV en l'honneur de son suzerain le roi de France Philippe le Bel. En 1347, le même Eudes en envoie à la reine de France en présent. Une ordonnance ducale,

signée Philippe II le Hardi, datée du 10 août 1390, précise qu'elle doit provenir « de bonne grène et trempée de compétant vinaigre […] et qu'on ne la vende que douze jours après qu'elle aura été faite », stipulations réitérées en 1407, insistant sur l'interdiction d'y mêler d'autres graines que du bon sénevé et de « destramper » la mouture d'icelles dans autre chose que du bon vinaigre de vin, sous peine d'amende. Il semble bien que l'idée de remplacer le moût par du vinaigre ou du verjus qui permettent une meilleure conservation et confèrent au condiment une agréable acidité soit bourguignonne, sans que le fait soit absolument certain. Les douze jours d'attente permettent à l'amertume liée à l'éclatement des graines de s'estomper. Ces prescriptions sont en tout cas la preuve qu'il existe déjà des carambouillages et contrefaçons sur la noble préparation qui est alors bien réputée hors de sa ville d'origine, y compris à Paris où elle est très appréciée et où elle ne cessera jamais de l'être. *Le Ménagier de Paris* en mentionne la recette en 1394. Dijon bénéficie alors d'une flatteuse réputation et sans doute d'une antériorité, mais pas d'un monopole. Même après la révolution culinaire de la fin du XVII^e^ siècle, il existe en effet dans la cuisine populaire parisienne, celle du quartier des Halles par exemple, quelques symptômes de résistance à la haute cuisine royale, aristocratique et bourgeoise, parmi lesquels on mentionnera les abats tels que les rognons, servis en sauce moutarde ou accompagnés de moutarde lorsqu'ils sont grillés, tout comme le récent « steak-frites », la sauce charcutière qui accompagne le porc poêlé et qui comporte des cornichons hachés ou les lisettes marinées au vin blanc, au vinaigre et aux aromates. Grimod de La Reynière, pourtant acteur de la plus hautement raffinée des cuisines parisiennes au tournant du XIX^e^ siècle, ne dédaignait nullement la bonne moutarde forte de Dijon au vinaigre, méprisant sa fade version au moût : « Elle participe de la nature des confitures plutôt que de celle de la moutarde, et, sous ce rapport, elle convient bien plus aux enfants qu'aux gourmets. »

Il est à noter que la moutarde a parfois été exportée de Dijon en pastilles et qu'elle était alors délayée dans du vinaigre une fois parvenue à destination, comme le mentionne un texte du XVI^e^ siècle. Il n'est pas certain qu'elle ait alors été aussi bonne que celle qui provenait des officines des habiles moutardiers de Dijon et qu'elle procurait à l'estomac et aux boyaux les soulagements qu'évoque

Rabelais en la qualifiant de « baume naturel et restaurant d'andouilles ». Le joyeux médecin des corps et des âmes accusait les moutardiers parisiens d'économiser le vinaigre en se contentant de « pisser dans leurs baquets », sans doute un trait médisant d'antiparisianisme tourangeau mâtiné de lyonnais, mais aussi révélateur d'un véritable amateur de bonne moutarde. Il ne précise pas d'où vient celle dont Gargantua se délecte sans modération au cours de ses mises en bouche (chap. XXI) : « Après avoir pissé un plein urinal, il se mettait à table. Étant naturellement flegmatique, il commençait son repas par quelques dizaines de jambons, de langues de bœuf fumées, de cervelas, d'andouilles et tels autres avant-coureurs de vin. Pendant ce temps, quatre de ses gens lui jetaient dans la bouche, l'un après l'autre continuellement de la moutarde à pleines palerées ; après quoi, il buvait un honorifique trait de vin blanc pour lui soulager les rognons. » Les choses sérieuses pouvaient alors commencer.

Pour en finir avec cette anthologie mi-historique, mi-légendaire de la moutarde, évoquons la fonction de « premier moutardier du pape » que Jean XXII aurait créée au début du XIV^e^ siècle pour son neveu. Il est plausible que les papes d'Avignon aient acheté de la moutarde de Dijon, puisqu'ils buvaient essentiellement du vin de Bourgogne, mais le problème est qu'aucun texte de cette époque ne mentionne une telle dignité à leur cour, comme l'a fait remarquer Littré dès les années 1870. C'est une pure invention littéraire qui remonte au XVIII^e^ siècle (*La Diafoirade*, de Piron, ou le *Dictionnaire de Trévoux*), mais dont la popularité revient à Alphonse Daudet qui l'utilise dans *La Mule du pape*, nouvelle parue en 1869 dans *Les Lettres de mon moulin*. Depuis, l'expression est devenue une manière polie de désigner ceux qui pètent un peu plus haut que leur cul. Dommage que la noble moutarde en fasse les frais de manière totalement injuste.

Le sénevé est une plante de la famille des crucifères dont la caractéristique est de posséder une graine aux vertus aussi puissantes qu'elle est minuscule. Si petite que Jésus, qui devait apprécier sa saveur, fréquente dans les cuisines du Proche-Orient antique, l'a utilisée deux fois comme métaphore, faisant ainsi de la moutarde une plante très chrétienne. La première est au cœur d'une parabole dans laquelle elle est comparée à l'Église (Mt 13, 31-32) : « Le royaume des cieux est semblable à un grain de sénevé qu'un homme a pris et semé

dans son champ. C'est la plus petite de toutes les semences, mais quand il a poussé, il est plus grand que les légumes et devient un arbre, de sorte que les oiseaux du ciel viennent habiter dans ses branches. » « Arbre » est sans doute un peu exagéré, mais la pédagogie, fût-elle christique, exige de forcer un peu le trait… Dans la seconde, elle est utilisée pour déplorer le peu de foi des disciples (Lc 17, 5-6) : « Si vous aviez de la foi comme un grain de sénevé, vous diriez à ce sycomore : déracine-toi et plante-toi dans la mer ; et il vous obéirait. »

Originaire de la Méditerranée et du nord de l'Inde, la moutarde est devenue très ubiquiste et, sous sa forme sauvage ou cultivée, s'est répandue fort loin de ses terres natales. Les espèces les plus nobles et les plus utilisées pour élaborer le condiment sont la noire, *Brassica nigra*, et la brune asiatique, *Brassica juncea.* La blanche, *Sinapis alba*, donne une moutarde moins fine, tout comme la sauvage, très envahissante, *Sinapis arvensis*. Il en existe bien d'autres qui ne sont pas utilisées. Si la capitale bourguignonne est devenue un centre moutardier mondial, c'est d'abord parce que cette saveur plaisait et plaît toujours aux Bourguignons. C'est ensuite parce que, dans les immenses forêts des environs, l'activité charbonnière a longtemps été intense et que les anciennes places à charbon, dites fauldes, sont riches en potasse. Les charbonniers y semaient des graines de moutarde, puis vendaient leur récolte à des collecteurs, afin d'arrondir leurs revenus. Enfin, comme tous les pays viticoles, la Bourgogne disposait d'un vinaigre abondant et peu onéreux, du fait des accidents d'élevage des vins, et de verjus, issus des raisins non parvenus à maturité et grappillés à la fin de l'automne.

La disparition du charbonnage au XX^{e} siècle a été fatale à la production bourguignonne de graines de moutarde, et depuis longtemps les industriels ont eu recours à l'agriculture intensive du Bassin parisien pour se fournir en matière première. Aujourd'hui, la France ne récolte pratiquement plus de graines de moutarde. 37 % de la production mondiale (et 50 % des exportations) proviennent du Canada, 18 % du Népal, 15 % de la République tchèque, 10 % de Russie, 7 % d'Ukraine… La France utilise pour 85 % de ses besoins des graines canadiennes.

Chacun sait que seule la moutarde de Dijon est claire et forte. Le problème est que la ville n'a pas pu ou su protéger son nom. Un retentissant procès eut lieu en 1937 entre des moutardiers parisiens et dijonnais, et la Cour de cassation donna raison aux premiers en affirmant que l'expression recouvrait une recette et non une provenance. C'est ainsi que l'on put alors lire ensuite sur une étiquette : « Bornibus Paris France. Moutarde de Dijon au vinaigre fin ». Désormais, les fabriques françaises de moutarde se comptent sur les doigts d'une main, mais 90 % de la production est bourguignonne, et la principale usine se trouve près de Dijon, à Chevigny-Saint-Sauveur. Elle élabore près de 100 000 tonnes de moutarde chaque année, commercialisées sous les marques Amora et Maille, toutes deux propriétés du groupe anglo-néerlandais Unilever. Sont tombés dans l'oubli, sauf pour les collectionneurs d'étiquettes et de pots anciens – dont certains sont visibles dans la belle boutique Maille de la rue de la Liberté, datant de 1845, où l'on peut acheter la moutarde en vrac et déguster auparavant les différentes cuvées dont une variété au chablis –, des noms de familles de moutardiers qui eurent leur heure de gloire : Naigeon, Bizouard, Sachot, Parizot, Mouillard, Jacquemin, etc. Grey-Poupon survit, mais a été racheté par une société américaine et ne vend plus en France que quelques pots dans la boutique Maille. Téméraire et Bornier sont des marques dépendant d'un groupe allemand qui fabrique à Couchey, près de Gevrey-Chambertin, mais qui sont exclusivement tournées vers l'exportation. Demeure une très belle maison bourguignonne : Fallot, implantée à Beaune depuis 1840. Elle utilise des meules de pierre qui tournent lentement, évitent de chauffer la graine de moutarde et de diminuer son piquant. C'est sous son impulsion qu'a été acceptée en 2009 une Indication géographique

protégée (IGP), « moutarde de Bourgogne », élaborée avec des graines fortement piquantes produites en Bourgogne et 16 % de vin AOC aligoté de Bourgogne qui, il est vrai, est parfois proche du verjus. La production est encore homéopathique, mais pourrait s'accroître comme le démontre le succès de la belle boutique installée à Dijon à côté de la maison Millière, face à la chouette-fétiche de l'église Notre-Dame que tout Dijonnais se doit de toucher de la main gauche lorsqu'il passe devant.

Dans son dictionnaire, à l'article moutarde, Furetière nous livre un joli mais surprenant quatrain dont il tait l'origine et qui mériterait une longue exégèse pour ses rapprochements, ses allusions, ses dits et non-dits :

De trois choses Dieu nous garde
Du bœuf salé sans moutarde
D'un valet qui se regarde
D'une femme qui se farde

Nevers et le Nivernais

Le Nivernais ne se sent pas très bourguignon, et se rendre de Nevers à Dijon est une petite aventure que seule justifie la nécessité administrative. Il n'est pas la partie la plus fréquentée de la Bourgogne, ni non plus celle dont les attraits sont les plus spectaculaires ou les plus emblématiques de la région. C'est bien pour cela qu'il vaut le voyage si l'on craint les foules, d'autant qu'il n'est pas moins riche en trésors artistiques que les contrées voisines et qu'il est on ne peut plus accessible : la route royale de poste Paris-Nevers-Roanne-Lyon est devenue la nationale 7 et, aujourd'hui, sur la partie nord de son tracé, c'est une autoroute infiniment plus tranquille que l'A6 et qui traverse un paisible paysage de plaines et de collines bocagères piquetées de grands bœufs blancs. On l'oublie parfois, mais ici, c'est le Val de Loire, et les belles églises, abbayes et châteaux ne manquent pas (Cosne-Cours-sur-Loire, La Charité-sur-Loire, Decize et son surprenant pont sur la vieille Loire enjambant… une prairie, Bourbon-Lancy). Simplement, les châteaux ne sont pas les célèbres demeures royales qui font depuis toujours l'attrait de la partie orléanaise, tourangelle ou angevine de la Loire, davantage située dans l'orbite de l'Île-de-France. Et puis, curieusement, le fleuve, si bien mis en valeur en aval dans les scénographies des villes et des bourgs riverains, dans celles des châteaux et de leurs jardins, du haut des turcies, ici n'est pas très visible, sauf à La Charité. Ailleurs, comme à Nevers, il faut se rendre sur les ponts et voir les villes depuis la Loire, mais pas la Loire depuis les villes. La route de la rive droite passe très rarement au bord même du fleuve et dans la capitale, Nevers, il faut vraiment descendre sur la berge pour voir que la ville a été bâtie sur un promontoire le dominant.

Même sur la place à programme conçue en 1607 par le fastueux duc de Nevers et de Mantoue, Charles I^{er} de Gonzague, la composition a été pensée de manière à mettre en valeur le palais ducal, mais de la façade opposée qui marque le début du versant en pente on distingue très mal le fleuve qu'on n'aperçoit que du dernier étage dudit palais. Hélas pour Nevers, ce prince éclairé préféra consacrer son immense fortune à bâtir Charleville, une ville nouvelle à sa gloire, au cœur de la petite principauté d'Arches dans les Ardennes où il était seul maître, plutôt qu'à achever la place ducale, aujourd'hui place de la République. Seules quelques maisons à pignons à redents, à la mode flamande, rappellent encore son projet.

N'assimilez pas ces propos à une moue dédaigneuse vis-à-vis de Nevers. Si, comme beaucoup de Français, vous ne connaissez pas cette ville, il faut y aller et visiter d'abord sa cathédrale Saint-Cyr et Sainte-Julitte, organisée selon un étonnant plan à deux absides, une romane à l'ouest, une gothique à l'est. Elle est enfin totalement restaurée et ornée de vitraux modernes après les terribles bombardements de la dernière guerre. Le palais épiscopal du XVIII^{e} siècle, devenu palais de justice, est un bijou, tout comme l'extérieur du palais ducal, bâti entre la fin du XV^{e} siècle et la fin du XVI^{e} et qui témoigne de la richesse de la famille de Gonzague. Le bâtiment a été annexé par la mairie, et ses intérieurs ont été réaménagés au XIX^{e} siècle, puis de manière un peu voyante par Pierre Bérégovoy. Parachuté par Mitterrand dans la Nièvre, « orpheline » après son élection à la présidence de la

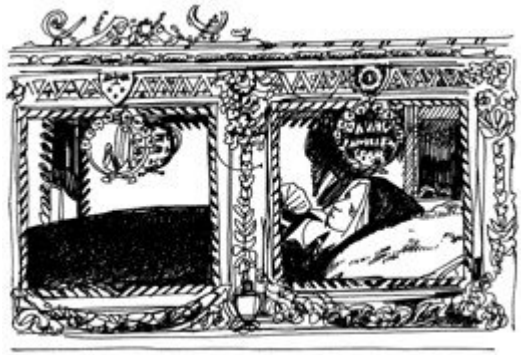
République, il fut maire de Nevers de 1983 jusqu'à sa triste mort en 1993. On lui doit le circuit automobile de Magny-Cours, créé grâce à un coup de pouce de François Mitterrand. Celui-ci devait une petite reconnaissance à la Nièvre qui lui avait assuré un fief électoral de parlementaire entre 1946 et 1981… ainsi, dit-on, qu'une riche vie sentimentale.

Pourtant, Mitterrand a aimé cette campagne profonde du Nivernais et ses paysages verdoyants, frais et humides qui lui rappelaient de loin ses Charentes natales, lui qui écrivait dans *Ma part de vérité* : « La géographie est ma plus chère et ma plus vieille amie. » Il a aimé y comploter en y pratiquant sa « botte de Nevers » à lui à l'égard de certains Nivernais, ses ennemis, mais aussi certains de ses amis politiques. Il a aimé s'y attarder à toutes les bonnes tables, déguster des crapiauds, les rustiques crêpes au lard du pays, et des négus de chez Lyron, ces confiseries au caramel mou enrobé de chocolat et de sucre cuit, ainsi baptisées en l'honneur de Ménélik II, roi des rois, de passage à Nevers en 1900 alors qu'il se rendait à l'Exposition universelle. Oserait-on aujourd'hui associer une douceur au chocolat à un empereur africain ? La veine coloniale « Y'a bon Banania ! » est devenue à juste titre très politiquement incorrecte. Dans sa vie parisienne, François Mitterrand s'est aussi entouré de Nivernais choisis dont certains ont été appelés par lui à de hautes fonctions : Daniel Benoîst, Edwige Avice, Hubert Védrine, Gaëtan Gorce, par exemple.

Le Nivernais est depuis longtemps très déchristianisé, en particulier du fait de ses nombreuses activités métallurgiques et verrières nées de la toute première révolution industrielle (Cosne-Cours-sur-Loire, Decize, Fourchambault, Fours, Guérigny, Imphy, La Machine, Poiseux, Saint-Aubin-les-Forges, Saint-Benin-d'Azy, etc.). C'est l'une des raisons de son ancrage traditionnel à gauche, voire à la gauche de la gauche. Pourtant, Nevers est aussi une ville sainte, un lieu de pèlerinage catholique très couru. Des fidèles du monde entier viennent y vénérer la châsse de sainte Bernadette Soubirous, la petite paysanne de Lourdes à qui la Vierge est apparue en 1858 et qui, sur la suggestion de l'évêque de Nevers qui lui rend visite, entre en 1866 au couvent Saint-Gildard de Nevers, maison mère des Sœurs de la Charité. Elle y est relativement protégée de la curiosité publique, mais reçoit tout de même de nombreux princes de l'Église venus lui demander de décrire ses apparitions. Elle y meurt à trente-cinq ans en

1879 et est inhumée dans le cimetière du monastère.

Son histoire aurait pu se clore là et les pèlerinages se maintenir seulement à Lourdes qui reçoit 5 à 6 millions de visiteurs par an. Mais Bernadette Soubirous fait des miracles, et sa cause en béatification est introduite. Dans la procédure canonique, il est nécessaire d'exhumer et d'ouvrir le cercueil. Ce sera fait à trois reprises, en 1909, 1919 et 1925, et chaque fois, les témoins, parmi lesquels des médecins non croyants, constateront que le corps de la religieuse est intact, comme celui de sa quasi contemporaine, une vraie Bourguignonne elle, Catherine Labouré, à la chapelle de la Médaille miraculeuse de la rue du Bac à Paris en 1933. La dernière fois, année de sa béatification, son corps est placé dans la chapelle de Saint-Gildard dans une châsse de verre et de bronze où il est toujours visible et où il fait l'objet d'une grande dévotion, tout comme celui de sainte Catherine Labouré. Un écriteau précise que, ayant noirci à la lumière, il est juste recouvert d'une mince couche de cire blanche, mais l'impression est néanmoins très saisissante. En 1933, la bienheureuse sera canonisée par le pape Pie XI. Chacun sait que les apparitions ne sont pas des vérités de foi pour l'Église et que la dévotion se greffant sur elles est seulement autorisée ou non. Bernadette n'a pas été canonisée pour les apparitions de la grotte de Massabielle, mais pour son humilité et sa piété exemplaires tout au long de sa courte vie. Même Zola, libre-penseur, athée et scientiste, qui prend Bernadette pour une hallucinée soumise à des suggestions extérieures, avoue être impressionné, dans son roman *Lourdes*, par la ferveur des foules et par l'attente des malades. Il décrit la petite bergère qu'il n'a jamais rencontrée en des termes émus : « Ce qui ravissait, chez cette Bernadette chétive et pauvre, c'étaient les yeux d'extase, les beaux yeux de visionnaire, où, comme des oiseaux dans un ciel pur, passait le vol des rêves. »



Aujourd'hui, la chapelle Saint-Gildard où se trouve la châsse est de loin le lieu touristique le plus fréquenté de la Nièvre avec près de 200 000 visiteurs. En la visitant avec étonnement, je pense aux destins prématurément interrompus de Bernadette Soubirous et de Pierre Bérégovoy, l'une par la tuberculose osseuse et l'asthme, l'autre par la calomnie, l'une dans l'espérance, l'autre dans la désespérance, son destin politique ayant dépassé de beaucoup ce qu'il avait imaginé en se lançant dans ce monde sans bonté ni pitié qui a broyé à peu près toutes ses victimes consentantes. Sans doute n'avait-il jamais eu le temps de méditer dans le silence et l'abandon à ce qui le dépassait. Personne ne le lui avait enseigné, alors que Bernadette avait appris à sublimer la souffrance de son enfance misérable, de son adolescence hors du commun et chahutée, de sa vie religieuse nivernaise si exempte de mansuétude. Dieu reconnaîtra les siens. Croyants ou non, allez passer un moment devant la châsse de Bernadette Soubirous et ayez une pensée pour Pierre Bérégovoy et même pour François Mitterrand qui a entretenu avec la politique, avec la religion, avec son entourage, avec les Français et avec la Bourgogne des liens si ambigus. Mieux connaître la vie de Bernadette les aurait peut-être aidés tous les deux à trouver la paix intérieure. Mitterrand qui rendait visite à Jean Guitton quelque temps avant sa mort et qui proclamait alors : « Je crois aux forces de l'esprit » l'avait, quant à lui, peut-être trouvée.

Il reste encore un motif de visiter Nevers, plus aimable celui-ci : ses faïences dont une belle collection est présentée au musée Frédéric-Blandin. La technique originaire de Faenza et d'Urbino, au nord de l'Italie, est introduite en 1565, au moment où l'héritière du duché de Nevers, Henriette de Clèves, épouse Louis de Gonzague, fils du duc de

Mantoue. Ce dernier fait venir des céramistes et des verriers d'Italie qui trouvent sur place l'argile et le bois nécessaires à leur art, un mécène fortuné et la possibilité de transporter et vendre leur production hors du Nivernais *via* la route reliant Paris à Lyon et *via* la Loire. L'apogée de la finesse décorative de la faïence de Nevers se place dans la première moitié du XVII^e^ siècle, époque au cours de laquelle l'influence du goût italien de la Renaissance est encore très marquée. C'est la mode des grands plats décorés finement de véritables tableaux inspirés de la peinture ou de la gravure du temps. L'accès à la riche clientèle parisienne est alors facilité par l'ouverture du canal de Briare. La vente par Charles II de Gonzague du duché de Nevers, qu'il néglige, à Mazarin en 1647, et le don qu'en fait celui-ci à son neveu Mancini marquent un nouvel essor. Viendra ensuite un autre stimulant : l'obligation faite aux nobles par Louis XIV, puis plus tard par Louis XV, de faire fondre leur vaisselle d'argent pour financer les campagnes militaires. Plusieurs centaines d'ouvriers travaillent alors dans une dizaine d'ateliers. Aux XVIII^e^ et XIX^e^ siècles, la concurrence des autres villes faïencières de France et de l'étranger entraîne une baisse de la qualité des productions. La demande du monde paysan, disposant désormais d'un peu plus de ressources, se porte sur les objets usuels, en particulier les assiettes creuses destinées à remplacer les écuelles à soupe en bois. Se multiplient alors les productions bon marché aux motifs très simplifiés. La mode est aux décors enrichis de textes plus ou moins naïfs, très en vogue sous la Révolution. Puis vient le temps du déclin et du départ des ouvriers vers les fabriques plus dynamiques de Gien, de Quimper ou de la région parisienne. Quatre ateliers de faïencerie d'art subsistent aujourd'hui à Nevers, mais la production est désormais modeste et, de nouveau, plus décorative qu'usuelle, en partie inspirée des pièces anciennes, en partie créative.

Nuits-Saint-Georges

J'aime le bourg de Nuits-Saint-Georges, son beffroi carillonneur, ses rues Fagon et de la République, ses jolies demeures XVIII^e^ siècle, ses quais du Meuzin, son marché du vendredi où la maraîche saônoise

donne rendez-vous aux volailles bressanes. J'aime son église romane Saint-Symphorien et son carillon manuel de trente-sept cloches, le joli cimetière qui l'entoure à l'orée des vignes.

Avec deux carillons, nous sommes bien au cœur du grand duché d'Occident ! J'aime ses vins qui valent bien mieux que leur réputation puisque hélas, ici comme à Beaune et à Meursault, les négociants qui tenaient le haut du pavé dans les années 1930 ont refusé de classer le moindre climat en grand cru, pas même les saint-georges, de peur que cela n'occulte leur nom et ne ternisse leur savoir-faire ancien d'assembleurs de carpes et de lapins. S'ils avaient pu, ils auraient même empêché le vote de la loi sur les AOC. Les nuits associent couleur, puissance et velours et sont de longue garde, tout en demeurant accessibles aux amateurs peu fortunés : c'est particulièrement le cas de ceux que produisent, entre autres, Jack Confuron-Cotetidot, David Duband, Jocelyne et Frédéric Mugnier, Étienne Grivot, Thibault Liger-Belair. Lalou Bize-Leroy produit un premier cru d'anthologie, hélas inaccessible à tous égards.

Mais Nuits, c'est aussi le pire gâchis qui soit sur la Côte-d'Or. Pour diverses raisons, dont la résistance des commerçants du centre, aucune municipalité n'a pu, su ou osé dévier la RN74 (déclassée en D974, ce qui ne change rien) Dijon-Beaune-Chalon qui perce la ville de part en part. Aussi, les plus belles maisons qui la bordent sont quasiment inhabitées, en raison du bruit et de la pollution émis par tous les 15-tonnes qui n'empruntent pas l'autoroute, ce qui fait beaucoup. Des murs qui s'encrassent, pas de fleurs aux fenêtres, peu ou pas de commerces, bref, la désolation. Le pire du pire est atteint sur la place de la mairie, l'une des plus charmantes qui soit, bordée de beaux

hôtels particuliers, coupée en deux par la route, fort étroite, et qui, de surcroît, forme ici une baïonnette qui oblige les camions les plus longs à des manœuvres délicates et à plusieurs freinages et changements de vitesse assourdissants. Toute déviation semble difficile à l'ouest, désormais urbanisé jusqu'aux premières vignes, mais ce serait encore possible à l'est, du côté de la voie ferrée et de l'autoroute. Nuits le mérite !

Parmi les activités industrielles de Nuits, signalons la fabrication de crème de cassis et autres liqueurs Védrenne, maison fondée en 1923 qui a ouvert le Cassissium, un musée du cassis qui fait aujourd'hui partie des Sites remarquables du goût et reçoit 40 000 visiteurs par an. Pampryl, nom dérivé des pampres de la vigne, est une entreprise créée par la famille Thomas en 1926. Les vignerons ne parvenant pas à vendre leur vin, elle eut l'idée de commercialiser du jus de raisin. Il se murmure que, au temps de la prohibition américaine, Al Capone commandait du vin conditionné dans des bouteilles de jus de fruits et que Pampryl se faisait payer par des vergers en Californie… Aujourd'hui, après avoir changé maintes fois de mains, l'entreprise est intégrée à Orangina-Schweppes, propriété du groupe japonais Suntory qui a bâti un empire à partir de la distillation de whisky. Il se pourrait d'ailleurs qu'un jour la boucle soit bouclée et que cette société s'intéresse au vignoble bourguignon qui est à l'origine de Pampryl, puisqu'elle est déjà implantée en Bordelais (château Lagrange, château Beychevelle, ce dernier en copropriété avec Castel).

Pain d’épices

Dijon s’enorgueillit d’être l’une des plus anciennes capitales du pain d’épices en France. Celui-ci y aurait été fabriqué dès le XIVe siècle sous le nom de boichet et, au XVIe siècle, celui de gaulderye (ce qui signifie au millet qui, à cette époque, sert aussi à confectionner les gaudes), mais ces préparations étaient-elles bien des pains d’épices ? En matière alimentaire, il est souvent difficile de séparer la vérité historique de la légende, même si l’on est tenté de croire à cette dernière concernant Dijon en pénétrant place Bossuet dans la vénérable et odorante boutique Mulot et Petitjean, fondée sous le nom de Boittier pendant la Révolution, balzacienne à souhait, ornée comme un reposoir et où le temps semble s’être arrêté. Véritable palais de Dame Tartine, la maison confectionne chaque année 700 tonnes de son unique spécialité déclinée en de multiples interprétations. Vers 1930, M.F.K. Fisher, la gourmande essayiste américaine, s’y rendait lorsqu’elle vivait à Dijon et trouvait qu’elle « n’était pas sans rappeler vaguement une pharmacie.

Les femmes qui travaillaient là se ressemblaient toutes, avec des corps menus, des poitrines hautes et des mains et des pieds pleins d'élégance ; elles s'affairaient légères, sur le sol carrelé, derrière de grands comptoirs bien cirés, où s'empilaient de jolies boîtes, et la caisse colossale dont le haut était orné d'une petite barrière sculptée ».

En réalité, le plus ancien témoignage assuré d'un pain d'épices dijonnais est issu des archives fiscales qui mentionnent en 1711 un certain « Bonaventure Pellerin, vendeur de pain d'épices et cabartier », qui tient boutique rue Saint-Nicolas, aujourd'hui rue Jean-Jacques-Rousseau, probablement depuis la séparation des Églises et de l'État. Cette activité s'affirme sous le Premier Empire comme on peut le lire dans le *Journal de la Côte-d'Or* du 4 mai 1806 : « Il s'est formé depuis quelques années dans notre ville une branche d'industrie qui paraît chaque jour gagner de plus en plus. Ce sont les fabriques de pain d'épice, établissement assez mince, assez peu fructueux il y a une quinzaine d'années, mais qui maintenant rivalise avec ceux de Reims et de Montbeillard dont la réputation est faite depuis longtemps. » Reims jouit donc sans conteste de l'antériorité venant s'ajouter au prestige de la ville des couronnements royaux au cours desquels on devait offrir du pain d'épices à foison au bon peuple champenois, comme d'ailleurs au nouveau roi. En revanche, Dijon dominera le marché au XIX^e^ siècle et dans la première moitié du XX^e^. En 1940, trois cents ouvriers répartis dans quatorze maisons en produisent 25 tonnes par jour. Les 700 tonnes annuelles de l'unique fabrique actuelle montrent le désamour de la jeunesse pour un gâteau plus exigeant pour le palais que les molles et sucraillonnes pâtisseries industrielles disponibles sur les gondoles de la grande distribution.

Le pain d'épices est une très ancienne spécialité dont la recette consiste à mêler farine, eau, levain ou levure, miel, jaunes d'œufs et épices diverses, éventuellement d'autres ingrédients tels que fruits confits, matières grasses végétales ou animales, sucre et, de nos jours, additifs divers plus ou moins avouables, dissimulés sous des matricules inquiétants. Celui de Dijon est constitué de farine de froment, à la différence de celui de Reims qui est au seigle. Il ne comporte normalement ni matière grasse ni lait.

Il est très probable que ses ancêtres antiques soient à rechercher en Chine, en Inde, en Mésopotamie et en Égypte. En Grèce, Aristophane évoque un *melintunta*, et l'on trouve mention d'un pain de l'Hymette,

du nom de cette montagne athénienne couverte de garrigues parfumées qui attirent les abeilles et qui est toujours très mellifère. À Rome, Pline l'Ancien mentionne un *panis mellitus* dont la pâte est frite avant d'être enduite de miel, préparation qui survit dans nombre de pâtisseries méditerranéennes fondantes ou croustillantes, le *loukoumadès* grec, la *chebakia* marocaine, le *zlabia* tunisien, toutes parfumées d'épices et graines diverses : cannelle, gingembre, anis, sésame, pavot, etc.

L'idée de mêler la douceur du miel ou du sucre et la force des épices est très répandue dans le monde. Dans le territoire qui va devenir la France, la pratique est courante pendant l'Antiquité romaine et le Moyen Âge. Elle est signe de richesse et de prestige. Elle s'estompe à la fin du XVIIe siècle, car cette saveur est jugée archaïque et médiévale à l'heure où émerge une nouvelle manière de cuisiner qui réduit considérablement la place des épices dans les recettes. Elle ne renaîtra qu'à la fin du XXe siècle, où les vacances sous d'autres cieux remettent les épices à la mode et le goût régressif du sucré invite à masquer leur violence. Du coup, nombre de cuisiniers incultes à la toque gonflée jugent bon de nous infliger des repas franco-asiatiques aux saveurs mal assurées et des menus tout en desserts et en « épices douces ». En revanche, cette habitude ne s'est jamais perdue dans les contrées situées au nord et à l'est de la France, dans les contrées germaniques et slaves demeurées attachées à leur héritage gustatif médiéval. L'Angleterre l'a même enrichi en introduisant dans sa cuisine des recettes venues d'Inde, aboutissant à ses innombrables et subtils chutneys et à sa très fameuse *Worcestershire sauce*. C'est l'origine du maintien de la tradition du pain d'épices à Lille, Douai, Arras, Nancy, Metz, Strasbourg et Montbéliard. Les *gingerbread* anglais, *Lebkuchen* allemands et autrichiens, *Läckerlis* de Bâle, *gemberkoek*, *peperkoek* ou *kruidkoek* néerlandais, *khleb spetsii* russe, *piernik* polonais, etc., sont des fossiles vivants du Moyen Âge. L'art de confectionner un pain d'épices très ornementé, celui de Croatie du Nord, appelé *licitar* ou *leceter*, a même été inscrit en 2010 par l'Unesco sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité, en même temps que le repas gastronomique des Français. C'est dire combien ce gâteau peut être identitaire et symboliser la fête et l'abondance dans les régions qui ont accédé tardivement à l'usage du sucre de canne ou de betterave.

Le pain d'épices de Dijon se présente traditionnellement sous la forme de grands pavés pesant 6 kg, longs de 50 cm et larges de 40. Il est également vendu sous la forme classique de parallélépipèdes de 1 livre qui se détaillent en tranches carrées, de nonettes qui sont de moelleuses rondelles glacées au sucre et fourrées de confiture (cassis, abricot, orange, caramel, etc.), de gimblettes et croquets aux amandes de la taille d'une bouchée, ou de figurines aux formes plus ou moins fantaisistes (saint Nicolas, Père Noël, cœur, sapin, sabot, cloche, escargot, lapin, poisson, grappe de raisin, etc.).

Désireux de valoriser les produits de leur terroir et d'épater leurs clients, nombreux sont les cuisiniers bourguignons d'aujourd'hui qui usent du pain d'épices à toutes les sauces. Ils en enrobent le foie gras, le magret de canard qui n'ont rien de local afin de les burgondiser, pensent-ils. Rien de plus ridicule pour l'un et pour l'autre de servir un époisses fait à cœur flanqué d'une tranche de pain d'épices ou d'en émietter des fragments rassis sur un poisson, un pigeon ou un ris de veau. Le résultat est affligeant ! Le pain d'épices est bon seul, froid ou tiède, au petit déjeuner ou au goûter, tartiné de beurre ou non. Il est à tomber de plaisir les jours d'hiver accompagné d'un vin chaud judicieusement relevé de cannelle, de girofle et, bien sûr, de quelques grains de poivre noir, le tout constituant un envoûtant camaïeu de fragrances et de saveurs, un remède souverain à la morosité des ciels bas.

Pinot noir

Cépage ancien et apprécié jadis sous le nom de morillon (noir comme un Maure, ou venu de la vallée de la Morée à Aulnay-sous-Bois, au nord de Paris), de noirien ou d'auvernat dans tout le nord de la France, le pinot est mentionné pour la première fois sous son nouveau nom en 1375. Roger Dion suggère que Philippe le Hardi lui-même aurait pu contribuer à imposer cette dénomination qui fait allusion à la forme en pomme de pin des grappes de ce raisin aux grains très serrés, ce que d'autres auteurs comme Rolande Gadille ne croient pas. En partance pour un voyage de haute diplomatie franco-anglaise à Bruges, le duc s'y fait précéder par une cargaison d'environ

25 hl de « vin de pinot vermeil » expédié depuis ses domaines bourguignons, preuve que, dès cette époque, ce cépage est considéré comme le plus noble de la province. Bien que souvent nommé pinot noir, son jus est blanc, et il est à noter qu'il donne au Moyen Âge un vin vermeil, c'est-à-dire d'un rouge léger et brillant, obtenu par foulage aux pieds et pressage sans cuvaison ni macération et pigeage ou remontage, opérations qui n'interviendront qu'à partir du XVIIIe siècle. On ne doit en aucune manière mêler ce noble raisin aux autres. En 1394, un jeune vendangeur de Saint-Bris, âgé de quinze ans, n'applique pas la consigne et reçoit une correction du maître de la vigne, si vigoureuse que le malheureux en perd la vie et que l'affaire remonte jusqu'au roi Charles VI dont dépend l'Auxerrois.

C'est l'année suivante qu'est publiée la fameuse ordonnance du 31 juillet 1395 par laquelle le duc Philippe décide de privilégier le pinot noir sur ses domaines. Il interdit de planter le « très mauvais et très déloyal gamay, duquel plant vient une très grande abondance de vin […], lequel vin est de telle nature qu'il est moult nuisible à créature humaine […] car il est plein de très grande et horrible amertume ». Partout où il s'en trouve, il ordonne de « l'extirper, le détruire et mettre à néant, à peine de soixante sous tournois par ouvrée de vigne », ce qui représente une somme rondelette qui, au prix actuel de l'or, peut être estimée à 3 500 euros/ha. Dès lors, le rustique, précoce et productif gamay, cépage autochtone qui porte le nom d'un hameau de Saint-Aubin, sur la Côte de Beaune, disparaît des bons climats de la Côte-d'Or et de la Côte chalonnaise. Il se replie sur les terroirs de plaine ou des Hautes-Côtes, ou bien encore au sud de Mâcon, hors du duché. C'est la raison pour laquelle il devient le cépage du Beaujolais. Sur les sols granitiques pauvres de ce massif, il est d'ailleurs susceptible de donner des vins élégants, alors que sur les sols calcaires il ne donne que du vin de soif, celui du troisième fleuve lyonnais destiné à étancher la grande soif des canuts… L'ordonnance ducale prévoit aussi une amende pour ceux qui décident de « mener fiens [fumier] et ordures dans les vignes où se trouvent les bons plants », preuve que les conditions permettant d'obtenir du bon vin commencent à être bien connues. Peu après son accession au duché, d'ailleurs, en 1366, Philippe le Hardi s'était déjà attaché à l'amélioration de ses vins en s'attaquant au complantage des vignes et des arbres fruitiers, pratique héritée des agronomes romains. Il

demande de « traire et oster les nouyers et aultres arbres du cloux de Chenoves, nuisables à la vigne d'icelui cloux ». Il est probable que les autres propriétaires prestigieux aient prescrit les mêmes interdictions. Les clos du duc devenus ensuite du roi et ceux des abbayes, des évêques ou des chapitres sont pour beaucoup d'entre eux à l'origine des grands crus qui sont des terres repérées comme dotées du plus haut potentiel et sur lesquelles ont été déployés des trésors d'imagination et de talent. C'est en cela qu'un terroir est une invention, aux deux sens du mot, c'est-à-dire une découverte fortuite autant qu'une création raisonnée. Le pinot est aussi une invention. C'est pendant au Moyen Âge que ses vertus se sont révélées : il ne donne de grands vins que sur des sols argilo-calcaires sans excès de richesse ni de pauvreté, bien drainés, mais maintenant les racines hors de tout stress hydrique, sensible à l'excès de chaleur du fait de la fine peau de ses raisins, en même temps qu'à l'excès de pluie qui favorise maladies cryptogamiques et pourriture. Les fins d'étés ensoleillées aux nuits fraîches signent les grands millésimes, ce qui est d'ailleurs vrai dans tous les vignobles de la planète. C'est pourquoi les terroirs d'élite à pinot, ceux qui produisent des grands crus, ne couvrent que quelques centaines d'hectares en Bourgogne.

Le pinot est l'un des plus anciens cépages français (d'aucuns pensent même qu'il n'est autre que *vitis allobrogica* évoqué par Pline, ce qui est en l'état de la science impossible à prouver). Ensemble, avec le gouais, également très ancien, mais qui, lui, manque vraiment de finesse, ils ont engendré une nombreuse descendance ampélographique. Grâce aux très récentes recherches génétiques menées, recensées et publiées par Jancis Robinson, Julia Harding et José Vouillamoz dans *Wine Grapes*, une somme impressionnante consacrée aux 1 368 cépages aujourd'hui connus dans le monde, on sait qu'ils sont entre autres les géniteurs de l'aligoté, du chardonnay, du gamay, c'est-à-dire des trois autres principaux cépages bourguignons, mais aussi du melon (muscadet) et du romorantin qui ont migré vers le Val de Loire. Les analyses d'ADN démontrent que le pinot est aussi père du césar (de Clamecy) et grand-père du teroldego, ancêtre du trebbiano toscan, mais surtout de la dureza, du nord de l'Ardèche, elle-même à l'origine de la syrah par mariage avec la mondeuse blanche de Savoie. Il est par ailleurs ancêtre à des degrés divers du savagnin, du chenin, du sauvignon blanc, du colombard, du

cabernet franc et du cabernet-sauvignon. La pilule est probablement dure à avaler du côté de la Gironde, mais l'ADN ne triche pas !

Il faut attendre le congrès ampélographique de Chalon-sur-Saône en 1896 pour que les orthographes anciennes de pinoz, pineau, pynos, pyneau, pignotz, pynotz soient déclarées fautives et que pinot s'impose en français. Comme tous les cépages, le pinot a fait l'objet de multiples sélections depuis le Moyen Âge, peut-être l'Antiquité et, de plus, il a tendance à muter spontanément. Le pinot blanc et le pinot gris résultent de mutations génétiques de couleurs advenues sur un pinot noir. D'ailleurs, il arrive parfois qu'un même pied de pinot noir porte des grappes noires, blanches ou roses ! Les bons domaines bourguignons sont attachés à la sélection massale effectuée à partir de vieux plants, dits de pinot fin, qui ont fourni la preuve de leurs qualités et d'une production point trop excessive, à la condition d'être taillés en Guyot à huit yeux au total, grand maximum. Œuvrent à son développement quelques esthètes perfectionnistes des grands vins de Bourgogne comme Aubert de Villaine, Guillaume d'Angerville, Sylvain Pitiot, Jean-Charles Le Bault de La Morinière, etc.

Sans doute parce qu'il y est né et parce qu'il y a été apprivoisé, c'est en Bourgogne et singulièrement en Côte-d'Or que le pinot est susceptible de donner les meilleurs vins possibles, dotés des fragrances et des saveurs les plus suaves. Hélas, il est plus facile de dénicher de bons merlots, de bons cabernets-sauvignons que de bons pinots. C'est bien parce qu'ils sont rares et qu'ils n'en ont sans doute jamais eu l'occasion d'en boire que les Bordelais et beaucoup d'amateurs de vin comprennent mal les bourgognes rouges qui, il faut l'avouer, sont trop souvent plutôt décevants, alors que leurs prix sont toujours élevés. Les grands crus rouges des grands domaines dans les grands millésimes pinotent de manière envoûtante, surtout lorsqu'ils sont patinés par le temps et que se développent leurs arômes tertiaires et leur finale en queue de paon, mais ces trésors sont dans leur grande majorité exportés, et les petites allocations qui finissent par venir caresser des papilles françaises sont inabordables. Pour 10 euros, il est possible de trouver dans le commerce d'honnêtes crus bourgeois du Médoc ou saint-émilions et pour 30 euros quelques très beaux vins de crus classés. Il n'y a rien, rien de rien, à ces prix dans les bourgognes rouges, tout au moins ceux de la Côte-d'Or.

Les Bourguignons ont exporté depuis longtemps leur cépage chéri,

né sous leurs cieux, hors de leurs frontières, et il est connu sous bien d'autres noms dans le monde : *auvernat*, *black burgundy*, *Blauburgunder*, *Blauer Arbst*, *Blauer Spätburgunder*, bourguignon, *burgunder*, *cerna*, *clevner* ou *klävner*, *cortaillod*, *kék burgundi*, *kistburgundi*, *klebroth*, moréote, morillon ou morillon noir ou mourillon, noirien ou noirin, orléanais, pineau noir, *pino fran*, *pino ceren*, *pinot cernii*, pinot Liébault, *pinot nero*, plant doré, savagnin noir ou salvagnin noir, servagnin, vert doré. En Californie, sous son nom français, il donne de bien jolis vins dans les meilleurs terroirs de la Sonoma ou de Monterey. On y a conservé le souvenir de Paul Masson, qui était né en 1859 à Mercueil, près de Beaune. Il fait partie de ceux qui ont sauvé la viticulture californienne pendant la prohibition en arguant du fait qu'il fallait bien produire du vin de messe. Jean-François Bazin lui a consacré une savante biographie en 2002. La demande américaine de vin issu de pinot s'est fortement accrue après la sortie du film *Sideways* en 2004, un *road movie* dans lequel deux garçons un peu cabossés par la vie retrouvent l'optimisme et le goût de l'amour grâce à une cure de pinot. 15 000 ha en sont aujourd'hui plantés dans cet État, soit bien plus que dans toute la Bourgogne. Dans le nord de l'Oregon, la maison Drouhin, de Beaune, a beaucoup fait pour hisser le pinot à son meilleur niveau. 5 000 ha sont aujourd'hui en production dans cet État. Il faudrait aussi mentionner les jolis pinots de Marlborough et Central Otago dans l'île du sud de la Nouvelle-Zélande, de Walker Bay en Afrique du Sud ou de la République tchèque où Craig Stapleton, un ancien ambassadeur des États-Unis à Prague, puis à Paris, féru et fondu de bon vin, a planté 16 ha de vignes, essentiellement en pinot.

Piron (Alexis)

Voltaire – tous les génies ont leurs petites faiblesses – pensait être seul de son temps à avoir vraiment de l'esprit et supportait mal que d'autres en eussent, et parmi eux Fréron, Crébillon ou Alexis Piron. Ce dernier n'était pourtant que gaieté et sacrifiait tout à la joie d'un bon mot, d'une épigramme, d'une contrepèterie, sans jamais tomber dans le cabotinage. La notoriété et sans doute le talent de Piron n'arrivent pas à la cheville de Voltaire, mais l'écrivain dijonnais mérite pourtant

d'être fréquenté, et l'on ne s'ennuie jamais en sa compagnie. Né en 1689 à Dijon, il tient sa verve d'Aimé Piron, un père apothicaire aisé, échevin de la ville, chansonnier satirique à ses heures et qui écrit des noëls bourguignons en patois, avec son ami La Monnoye. Les princes de Condé successifs, gouverneurs de la Bourgogne, l'honorent de leur protection. Au passage, le texte de l'un de ces joyeux noëls donne l'explication sans doute authentique du mot *bareuzai* (bec arrosé et non bas rosé, interprétation vestimentaire peu vraisemblable) qui désigne les vignerons de la rue Saint-Philibert de Dijon. L'un d'entre eux a servi à Rude de modèle pour la statue du vendangeur un peu éméché qui foule des grappes de raisin vêtu d'une seule feuille de vigne. Ce *Bareuzai*, un peu cousin du faune de Pompéi, perché sur sa fontaine de la place aujourd'hui appelée François-Rude, est devenu le symbole de la ville de Dijon et de toute la Bourgogne. C'est dans ce noël qu'apparaissent sans doute pour l'une des premières fois les riches rimes de Bourgogne, trogne et ivrogne.

Cé gro gorman, cés ivrogne,
(Ces gros gourmands, ces ivrognes)
Cé pillé de caibarai,
(Ces piliers de cabaret)
Qui du sirô de Bregogne
(Qui du sirop de Bourgogne)
S'érôse sôvan le bai
(S'arrosent souvent le bec : *bai érôsé*, bareuzai)
Lo trogne, lo trogne, lo rouge trogne
(Leur trogne, leur trogne, leur rouge trogne)
Se painture au viôlai
(Se colore en violet)

Cultivé grâce à des études générales chez les Jésuites de Dijon, puis de droit à Besançon, Alexis ne fait pas long feu au barreau qui l'ennuie et l'obligerait à s'assagir. Il préfère écrire tout en menant joyeuse vie. On imagine à peu près ce qu'est la jeunesse de ce grand gaillard et quelles sont ses occupations favorites en lisant le poème de cent vingt vers qu'il écrit en 1710, alors qu'il a vingt et un ans, et qu'il intitule *Ode à Priape*. Ce petit chef-d'œuvre à hurler de rire est un défi de potache, une surenchère à une *Ode à la paresse* qu'avait écrite son

ami Jean Jehannin d'Arviset qui, lui, fit carrière et mit peut-être son œuvre littéraire en pratique en devenant conseiller au parlement de Bourgogne, ce qui n'a pas dû l'épuiser.

Voici les trois premières strophes de l'*Ode à Priape* :

Foutre des neuf garces du Pinde,
Foutre de l'amant de Daphné,
Dont le flasque vit ne se guinde,
Qu'à force d'être patiné :
C'est toi que j'invoque à mon aide,
Toi qui dans les cons, d'un vit raide,
Lance le foutre à gros bouillons ;
Priape soutient mon haleine,
Et pour un moment dans ma veine,
Porte le feu de tes couillons.

Que tout bande, que tout s'embrase ;
Accourez putains et ribauds :
Que vois-je ? Où suis-je ? Ô douce extase !
Les cieux n'ont point d'objets si beaux.
Des couilles en blocs arrondies,
Des cuisses fermes et bondies,
Des bataillons de vits bandés,
Des culs ronds sans poils et sans crottes,
Des cons, des tétons et des mottes,
D'un torrent de foutre inondés.

Restez, adorables images,
Restez à jamais sous mes yeux ;
Soyez l'objet de mes hommages,
Mes législateurs et mes dieux.
Qu'à Priape on élève un temple,
Où jour et nuit l'on vous contemple,
Au gré des vigoureux fouteurs :
Le foutre y servira d'offrande,
Les poils de couilles de guirlandes,
Les vits de sacrificateurs.

Évidemment, il fallait oser publier ces vers dans les dernières années du règne de Louis le Grand, désormais aussi attaché à la vertu qu'aux convenances. Cette pochade fait risquer au jeune Piron une condamnation, malgré la protection du président à mortier Jean Bouhier qui s'en amuse beaucoup et recommande même au garnement de désavouer le texte et de lui en attribuer la paternité, ce qui ne trompe personne à Dijon, mais crée un joli divertissement en mettant les rieurs du côté de l'auteur véritable de l'ode. En bon Dijonnais, il ne manque pas de se gausser des Beaunois à l'encontre desquels il compose quelques épigrammes en les appelant « les ânes », en raison de l'abondance de ces ruminants qui aident les vignerons de cette ville dans leurs travaux. Un jour il va cueillir des brassées de chardons et s'en explique ainsi : « Je suis en guerre avec les Beaunois, je leur coupe les vivres. » Il signe en 1717 une longue lettre désopilante adressée à son ami Jehannin décrivant un voyage qu'il vient d'effectuer dans cette ville, au cours duquel il a été pris à partie par de jeunes Beaunois qui en voulaient à sa vie. En 1799, Armand Gouffé, l'un de ses admirateurs posthumes, et Georges Duval tireront de cette aventure une pièce de théâtre en un acte et en prose mêlée de vaudevilles qui est intitulée : *Piron à Beaune. Ânerie anecdotique*.

Ses multiples frasques finissent par agacer sa famille qui connaît à ce moment un revers de fortune, ce qui le contraint à s'établir en 1719 à Paris où il devient copiste chez le chevalier de Belle-Isle, puis chez le financier bourguignon d'Harnoncourt. Il vit médiocrement pendant trois ans avant de connaître un succès fulgurant grâce à une pièce monologue intitulée *Arlequin-Deucalion*, écrite en deux jours et pour cent écus, destinée à être jouée au théâtre de la Foire Saint-Germain. Il peut désormais vivre de sa plume en écrivant des pièces de théâtre, des opéras-comiques, des chansons et des poèmes qui lui valent une certaine notoriété et des protections parmi lesquelles celles de la marquise de Mimeure et du marquis de Livry qui le surnomme Binbin (petit Bénigne, le saint dijonnais), puis de Mme de Tencin.

Il fait partie des fondateurs et des membres assidus du Caveau, sorte de club parisien de buveurs, rimeurs et chanteurs parmi lesquels les Bourguignons Crébillon et Rameau. L'un de ces joyeux compagnons est Pannard qui, pour être beauceron, n'en est pas moins biberonneur et dont Brigitte Level, l'historienne du Caveau, écrit qu'« il n'eut jamais que deux passions : les vers et les verres ». Vers

1750, l'un des amis dudit Pannard raconte qu'il buvait de cinq à six bouteilles de vin par jour. Il les aimait tant qu'il composa un très joli calligramme en forme de bouteille pansue. L'émulation qui règne au Caveau est le laboratoire de la création littéraire de tous ses membres. Piron s'y distingue. Grimm écrira de lui : « […] beaucoup de bonhomie et de mordacité […]. C'était une machine à saillies, à épigrammes, à traits. En l'examinant de près on voyait que ces traits s'entrechoquaient dans sa tête, partaient involontairement, se poussant pêle-mêle sur ses lèvres, et qu'il ne lui était pas plus possible de ne pas dire de bons mots que de ne pas respirer ». Le Louvre conserve un très suggestif tableau de Jacques Autreau peint vers 1729 et qui témoigne de cette période jubilatoire de la vie de Piron : *Les Buveurs de vin* ou *Le Poète Piron avec ses amis*.

C'est à cette époque que Piron croise Voltaire pour la première fois. Le récit de cette rencontre est passé à la postérité. Ils ne se connaissent pas, et tous deux font antichambre en silence chez la marquise de Mimeure, rue des Saints-Pères. Voltaire sort de sa poche un petit pain et en grignote bruyamment un morceau avant de l'y replacer et de recommencer à plusieurs reprises son curieux manège. Piron sort alors de sa poche un flacon de vin et d'un air ironique se met à boire au goulot. Piqué au vif, Voltaire prend la parole et explique sans aménité : « Monsieur, sachez que je sors de maladie et que j'ai un constant besoin de manger », ce à quoi Piron réplique : « Eh bien ! Monsieur, sachez que je sors de Bourgogne et que j'ai un besoin constant de boire ! » Le pli est pris, ces deux-là ne s'aimeront jamais, et Piron, jusqu'à sa mort, aura besoin chaque jour de deux bouteilles de vin pur de son pays, ce qui démontre la sagesse de la posologie puisqu'il a vécu quatre-vingt-quatre ans. Pannard, moins tempérant, mourra d'apoplexie à soixante et onze ans seulement !

Prolifique, Piron est l'auteur de nombreuses pièces de théâtre populaire dont l'opéra comique *L'Endriague* mis en musique par Rameau et dans lequel le rôle principal est tenu par la Petitpas, célèbre autant pour sa jolie voix cristalline que pour la légèreté de ses mœurs. Il écrit également des comédies et des tragédies qui sont jouées par la Comédie-Française. *La Métromanie* que Grimm, son inconditionnel admirateur, considérait comme un chef-d'œuvre immortel est une comédie donnée en 1738 qui traite de l'entêtement de rimer. Piron la publie sous un faux nom, et Voltaire la trouve plutôt

bonne alors qu'il y est égratigné, ce qui le mettra en rage lorsqu'il découvrira son véritable auteur. Vingt-trois représentations en sont données à Paris et une à la Cour.

Peu après, en 1741, Piron convole en justes noces avec Marie-Thérèse Quenaudon, dite Marie-Thérèse de Bar, lectrice de la marquise de Mimeure chez qui il avait fait sa connaissance. Âgée d'un an de plus que lui, il vivra vingt-huit ans en sa compagnie avant de régulariser devant l'autel. Elle mourra dix ans plus tard de démence, fort bien soignée par son mari. On ne peut pas imaginer un instant que c'est à elle qu'il adresse *Leçon à ma femme*, un poème de 1730 dans lequel le narrateur fait reproche de froideur à son épouse. En voici les premiers vers :

> Ma femme, allez au diable, ou vivez à ma mode,
> Ma morale n'est pas d'un Caton, d'un fâcheux :
> Je suis pour la vertu commode,
> Et la vôtre s'oppose à tout ce que je veux.
> J'aime passer la nuit à table :
> Et vous devriez, avec un air ouvert
> Animer la débauche et la rendre agréable,
> Vous faites la grimace, vous sortez au dessert :
> Votre pudeur ne peut soutenir la lumière,
> La seule obscurité contente vos désirs ;
> Et pour rendre ma joie entière
> Il faut que le grand jour éclaire mes plaisirs.
> Sous une longue jupe, avec son étendue,

Vous cachez ce qu'on doit découvrir aux maris :
Je ne trouve que des habits,
Et je cherche une femme nue
[…]

L'Ode à Priape coûtera cher à Piron bien des années plus tard. En 1753, il est candidat à l'Académie française dont il a pourtant écrit : « Ils sont quarante qui ont de l'esprit comme quatre. » Des opposants font circuler le texte parmi les électeurs. Celui-ci fait plutôt sourire. Fontenelle, alors âgé de quatre-vingt-seize ans, s'en fera l'écho au moment du vote avec un bienveillant humour : « Si Piron a fait la fameuse *Ode*, il faut bien le gronder, mais l'admettre ; s'il ne l'a pas faite, fermons-lui notre porte », ce qui est assez dans sa manière, lui qui se faisait des amis en professant que « tout est possible et tout le monde a raison ». Pour des raisons qui n'ont rien à voir avec Priape, Voltaire n'est évidemment pas favorable à l'entrée de Piron dans la compagnie et, longtemps après cette candidature, en 1768, il déversait encore sa bile sur l'auteur de *La Métromanie* :

Le vieil auteur du cantique à Priape,
Humilié s'en allait à la Trappe,
Pleurant le mal qu'il avait fait jadis.
Mais son curé lui dit : « bon Métromane,
C'est bien assez d'un *De profundis* ;
Rassurez-vous : le Seigneur ne condamne
Que les vers doux, faciles, arrondis,
Qui savent plaire à ce monde profane.
Ce qui séduit, voilà ce qui nous damne.
Les rimeurs durs vont tous en paradis. »

Piron est élu, mais le parti religieux se déchaîne (Jean-Pierre de Bougainville, par exemple, ou Mgr Boyer, l'évêque de Mirepoix) et alerte le roi, protecteur de l'Académie. Fait rarissime, celui-ci est contraint de ne pas le nommer en raison de cet innocent péché de jeunesse qui, peut-être même, l'a fait rire s'il l'a lu. C'est un autre Bourguignon, Buffon, qui sera finalement élu à ce premier fauteuil qui fut naguère celui de Boileau. Mme de Pompadour fera accorder à

Piron par le roi une pension compensatrice et il sera élu à l'Académie de Dijon. Contre Voltaire, il ne cessera de nourrir de la rancœur, aux limites de l'obsession, le gratifiant de nombreuses épigrammes acides, cent cinquante conservées dans un petit coffret à sa mort. Il écrit cette recommandation à l'intention de son exécuteur testamentaire : « Si, quand je ne serai plus, il décoche un seul trait contre moi, je recommande à mon légataire littéraire de faire partir toutes les semaines une de ces épigrammes pour Ferney. Cette petite provision ainsi ménagée, égaiera pendant trois ans la solitude du respectable vieillard. » En voici une, de facture toute bourguignonne, écrite à propos de l'esquisse d'opéra comique de Voltaire intitulée *Les Deux Tonneaux* :

> Ainsi que les rois et les dieux,
> Voltaire, le rare génie,
> Ce triomphateur de l'envie,
> Eut deux tonneaux, présent des cieux.
> Il tira du premier la plus douce ambroisie,
> Mais, ce premier étant vide, il ne lui reste hélas
> Que le second percé trop bas,
> Qui ne fournit que de la lie.

Plus méchamment encore, Piron se raille du Voltaire vieillissant au corps décharné, tel que Houdon l'a sculpté :

> Sur l'auteur dont l'épiderme
> Est collé tout près des os,
> La mort tarde à frapper ferme,
> Crainte d'ébrécher sa faux.

Ou, s'attaquant à son souci de paraître et d'être admiré :

> En deux mots voulez-vous distinguer et connaître
> Le rimeur dijonnais et le parisien ?
> Le premier ne fut rien ni ne voulut rien être ;
> L'autre voulut tout être et ne fut presque rien.

C’est assez dans la veine de cette autre épigramme moins directement dirigée contre Voltaire et écrite en si belle langue :

> Ami passant qui désire connaître
> Ce que je fus : je ne voulus rien être.
> Je vécus nul ; et certes je fis bien ;
> Car après tout, bien fou qui se propose
> De rien venant et retournant à rien
> D’être d’ici-bas, en passant, quelque chose.

Ou de la fameuse épitaphe qu’il rédige lui-même pour son futur tombeau, dont on m’avait appris au lycée qu’elle était signée Voltaire, ce que je trouvais drôle, mais mesquin de sa part, alors que, signée Piron, elle est grande par son autodérision :

> Ci-gît Piron qui ne fut rien,
> Pas même académicien.

On ne prête qu’aux riches. Beaucoup pensent que l’épigramme du vallon et du serpent est aussi un trait de Voltaire dirigé contre Piron. Non point, c’est à Jean Fréron qu’il s’adressait :

> L’autre jour au fond d’un vallon
> Un serpent piqua Jean Fréron
> Que croyez-vous qu’il arriva
> Ce fut le serpent qui creva.

Piron survit vingt-deux ans à son épouse, jusqu’en 1773. Ses dernières années sont moins joyeuses que sa folle jeunesse et moins prospères que son âge mûr, mais plus dévotes aussi, et il a laissé plusieurs témoignages de son repentir sincère. Il est sans descendance, mais heureusement une nièce s’occupe affectueusement de lui alors que ses amis se sont raréfiés. Pour son 80^{e} anniversaire, il reçoit la visite de Jean-Jacques Rousseau. Il est inhumé à Saint-Roch, mais sa tombe a disparu à la Révolution. De nombreux ossements étaient encore répandus dans les combles de cette belle église il y a quelques années, dont sans doute ceux de Corneille. Un mien frère qui y était

petit chanteur de la manécanterie dans les années 1950 avait chipé un crâne qui était peut-être celui de Piron et dans lequel il buvait du vin ! S'il s'agissait réellement du sien, quel bel hommage à la vie bien arrosée de son propriétaire ! Avouerai-je que la facétie n'eut pas l'heur de plaire à nos géniteurs et que le crâne fut un jour discrètement déposé au cimetière de notre ville, ce qui a dû bien surprendre le conservateur ? Imaginons qu'il ait fait appel à la police et que le crâne ait fait l'objet d'une enquête… Ah, si j'étais romancier ou si Piron était encore de ce monde pour en écrire un opéra-comique !

Petit noircisseur de papier, diront beaucoup de Piron. Qu'ils macèrent dans leur esthétisme las ! Remède à la morosité et au chagrin, tel est son précieux legs à la postérité. Cela vaut bien une rue à Dijon et, curieusement, une autre à Clermont-Ferrand, mais, on s'en doute, aucune à Beaune ! À ne pas mettre entre toutes les mains, son pseudo-testament, sûrement écrit en sa jeunesse et chanté à tue-tête au Caveau, se termine par ces quatre vers généreux :

> Et qu'on donne mes os à mes apothicaires
> Pour servir de canule à donner des clystères ;
> Afin qu'après ma mort, ainsi que j'ai vécu,
> Je sois encore utile au service du cul.

Pommard

Le vin rouge produit juste au sud de Beaune doit sa célébrité à ses vertus propres, mais aussi à son nom si friand, si prometteur de joie des papilles, si rond à prononcer, surtout à la bourguignonne : pômmâârrd. D'aucuns ont voulu trouver son origine (*Pomareum*, aux XIIIe-XIVe siècles, présumé dérivé de *pomarium*, verger ou pommier) dans la déesse romaine Pomona, prouvant ainsi une prédisposition du terroir à la production de beaux fruits parmi lesquels de beaux raisins. Il n'en est rien, et la réalité est moins idyllique. Le village s'appelait *Polmarcum* en 885, toponyme germanique qui vient de *pôl*, mare, et de *marka*, terrain. Le *l* est tombé, et le tour de passe-passe étymologique s'est réalisé au XIXe et au XXe siècle. Il est pourtant bien vrai que le fond du vallon où se niche le village et le plat du terrain qui fait suite à la

pente est argileux et très humide par fortes pluies. Ce nom date du temps où il n'y avait sans doute guère de vignes ici. C'est aussi la raison pour laquelle les meilleurs vins ne sont pas issus des terrains situés à l'est de la route Beaune-Autun, mais à l'ouest : en Rugiens, en Épenots ou en Clos des Épeneaux, qui sont du niveau d'un grand cru, en Fremiers, en Pézerolles, etc. Là, les vins sont colorés et les tannins amples, se rapprochant des cortons à quelques kilomètres plus au nord.

Les deux beaux châteaux naguère propriété des Marey-Monge, puis du fantasque psychanalyste Jean Laplanche, appartiennent depuis 2014 à Michael Baum, un investisseur de la Silicon Valley. C'est l'une des rares propriétés « à la bordelaise » de Côte-d'Or. Le clos est constitué de 20 ha de vignes d'un seul tenant qui permettent d'élaborer par sélection parcellaire en appellation pommard village un « grand vin » et deux cuvées plus modestes, comme on dit à Bordeaux.

Quelques grands viticulteurs ont hissé l'appellation pommard au sommet : le domaine de Courcel en toute première ligne, Jean-Marc Boillot, le domaine du comte Armand, le domaine de Montille (ah, son rugiens dans les effluves duquel Hubert s'est éteint à la Toussaint 2014 !), Bouchard, Bichot, etc.

Il y a bien des lustres, le grand œnologue et professeur de goût Jacques Puisais a organisé, pour jouer sur les mots, une dégustation à l'aveugle de vins de Pommard et de Pomerol à laquelle j'ai eu le privilège de participer. L'habile choix des vins et des millésimes qu'il avait imaginé a induit en erreur la plupart des présents, même les

grands connaisseurs. Il est vrai que, dans les années ensoleillées, lorsque les bourgognes sont un peu déficients en acidité, ils peuvent se confondre avec les merlots de la rive droite de la Dordogne et rivaliser de sensualité. C'est dire combien il faut conserver l'humilité en matière de vin et ne jamais cesser de rire de sa propre expertise trop souvent prise en défaut. Le bon vin est fait pour le plaisir et non pour faire briller ceux qui le boivent, sauf intérieurement.

Pompon (François)

Un homme qui porte un nom d'âne ou de mulet ne peut pas être foncièrement mauvais. Le génial sculpteur à l'épaisse moustache et à la barbe fleurie, né à Saulieu le 9 mai 1855, avait un air de Socrate ou de Verlaine et, comme eux dans le domaine des idées ou de la poésie, il a su élaguer, épurer, toucher du doigt l'âme de ses sujets pour en rendre le mouvement, l'élégance, la beauté. Il est surtout parvenu à leur essence sans les désincarner, à la différence de tant de cubistes, surréalistes, futuristes, abstractionnistes ou dadaïstes, auteurs de monochromes ou, déjà, de performances qui ont fait fortune dans le déglingué et le glauque sous les vivats des modeux. Il mourra à Paris en 1933, estimé, mais petitement reconnu, alors que les cuistreries *ready-made* de Marcel Duchamp ont déjà envahi les galeries et les musées de France et d'outre-Atlantique et que celui-ci vit confortablement, invité de tous les salons où l'on pense en pérorant et crachant sur l'art bourgeois. C'est ce que Dalí dans *Les Cocus du vieil art moderne* appelait déjà en 1956 le goût de l'autopunition. Encore aujourd'hui, aucun parvenu ne se vante d'acheter des œuvres de Pompon, préférant les vulgaires élucubrations de Jeff Koons, Jan Fabre ou Murakami payées jusqu'à plusieurs millions, voire dizaines de millions d'euros, alors qu'un Pompon d'origine ne dépasse guère quelques dizaines de milliers d'euros. 193 870 euros pour un *Ours blanc* est un record mondial absolu réalisé en vente aux enchères par Artcurial en mai 2013. Une misère pour un tel chef-d'œuvre !

Est-ce un trait de la culture bourguignonne ? Il y a chez Pompon, comme chez Colette, un côté panthéiste et hédoniste qui invite à la volupté. Il est rare, en effet, que l'on soit pris devant une statue d'une

envie si irrépressible de caresser le marbre ou le bronze, ce qu'il a sans doute beaucoup pratiqué avant de les signer. Sensuels et fondants, mais sans mollesse, sont ses angles arrondis, ce mélange de relief et de lisse que Pompon a si bien su rendre dans la dureté de la pierre ou du métal et qui sont consubstantiels à l'esprit de sa région : l'accent, l'art roman, la sculpture gothique, la cuisine, les grands vins de Bourgogne. L'influence japonaise qu'il a assimilée à partir de 1875 en suivant à Paris les cours de la Petite École, qui devient en 1877 l'École nationale des arts décoratifs, ne s'est nullement plaquée sur son esthétique, elle l'a façonnée, accomplie. L'une des richesses de la Bourgogne, ce sont ses pierres dont beaucoup sont réputées pour la finesse de leur grain qui séduit les sculpteurs. Il a appris à tailler le comblanchien à l'âge de quinze ans chez un marbrier de Dijon où il est envoyé en apprentissage, grâce à une bourse de son curé, puis à Paris où il travaille chez un marbrier du cimetière Montparnasse. Avant de quitter Dijon où il a suivi les cours du soir de l'École des beaux-arts, il n'a pas manqué d'admirer l'élégante statuaire médiévale abondante dans la capitale bourguignonne (puits de Moïse, tombeaux des ducs, etc.).

À Montparnasse et à l'école de la rue Racine où il complète sa formation, toujours en cours du soir, il rencontre de nombreux artistes, parmi lesquels Louis Majorelle qui est son condisciple et qui, lui aussi, aime les rondeurs. Deux de ses professeurs exercent sur lui une profonde influence, Aimé Millet, auteur, par exemple, de l'Apollon de l'Opéra de Paris, et surtout Pierre Louis Rouillard qui est spécialisé dans la sculpture animalière. Il apprend au jeune Pompon à observer les animaux de la ménagerie du Jardin des Plantes qui a été reconstituée après le passage à la casserole de la génération précédente des pensionnaires, pendant le siège de Paris quelques années auparavant. Les œuvres de Rouillard sont dispersées, mais l'une d'entre elles, romantique en diable, fait encore forte impression aujourd'hui, le *Cheval à la herse*, une fonte datant de 1878 qui a été installée sur l'esplanade du musée d'Orsay. Des innombrables statues de chevaux grandeur nature qui existent de par le monde et qui datent de toutes les époques, elle est l'une des plus suggestives de la souplesse et de la puissance mêlées de cet animal. Le souci anatomique y est poussé à son paroxysme. Pompon l'a sans doute admirée, mais a finalement choisi un autre style.

Dans les premières années de sa vie parisienne, il expose d'abord des peintures et travaille à l'ornementation de l'hôtel de ville de Paris, alors en reconstruction et qui doit exprimer le triomphe de la jeune République. À partir de 1885, son talent commence à être reconnu. Il travaille dans les ateliers de Dampt, Mercié, Falguière et, à partir de 1890, chez Rodin dont il devient chef d'atelier trois ans plus tard et où il rencontre Camille Claudel, puis chez René de Saint-Marceaux de 1896 à la guerre.

Il a découvert dès son arrivée à Paris les styles épurés de la sculpture égyptienne antique qu'il admire au Louvre et surtout ceux de la sculpture animalière japonaise qui le fascine lors des Expositions universelles de 1878 et 1889, puis au musée Cernuschi qui ouvre en 1898. Il rencontre aussi les nombreux élèves japonais de Rodin. Ses esquisses, comme par exemple *Le Sanglier courant* du musée de Saulieu, montrent qu'il s'est inspiré de l'art de la calligraphie dont la spontanéité a beaucoup à voir avec l'art pariétal préhistorique. L'héritage de son enfance rurale et de sa fréquentation du Jardin des Plantes décide de ses choix artistiques : il se consacrera à la représentation des animaux sauvages ou domestiques, de France ou d'ailleurs, et à elle seule. Il élimine tous les détails anatomiques de musculature ou de pelage, mais il parvient à exprimer avec sobriété la nature profonde et l'énergie apaisée de ses sujets. Il a ainsi résumé sa méthode : « Je fais l'animal avec presque tous ses falbalas. Autrement je me perds. Et puis, petit à petit, j'élimine de façon à ne plus conserver que ce qui est indispensable. » Il expose un *Coq* en bronze au Salon des artistes français de 1907 et douze de ses créations à Tokyo et Osaka en 1914-1915.

La guerre est un drame pour lui. Son épouse Berthe est paralysée dans leur logement de la rue Campagne-Première qui lui sert aussi d'atelier. Elle ne mourra qu'en 1932. Ses œuvres ne se vendent pas. René de Saint-Marceaux meurt en 1915, Rodin en 1917 et, à l'âge de soixante ans, Pompon doit s'embaucher à la Samaritaine, puis dans divers ateliers comme ouvrier pour subvenir à ses besoins. Il continue néanmoins à sculpter à ses heures perdues. Divine surprise : l'*Ours blanc*, présenté au Salon d'automne de 1922, rencontre le succès. Ce plâtre original est aujourd'hui au Musée des beaux-arts de Valenciennes. Pompon qui a soixante-sept ans peut enfin sculpter et en vivre décemment. Les commandes affluent. Comme il le dit : « Quand

vous avez un succès, enfermez-vous dans votre atelier et travaillez. » Naissent des œuvres majeures : *Chouette*, bronze de 1923, *Ours blanc*, en pierre de Lens, réalisé en 1928-1929, *Grand Cerf*, plâtre de 1929, tous trois conservés au musée d'Orsay qui a fini par admettre bien après son ouverture l'importance de Pompon, grâce à quelques conservatrices éclairées. L'extraordinaire *Tête d'Orang-outang*, marbre noir de 1930, est aujourd'hui exposée au Musée des beaux-arts de Dijon.

De son vivant, Saulieu l'ignore complètement – il est vrai qu'il ne s'y rend plus – et ne fait pas appel à lui pour son Monument aux morts de la Grande Guerre. La première œuvre qui y sera exposée est le *Condor* qu'il place sur une colonne élevée sur la tombe de son épouse où lui-même est enterré l'année suivante, en 1933. Il faudra attendre 1949 pour que sa ville natale lui rende hommage en inaugurant un Monument à sa mémoire représentant un grand *Taureau*, puis qu'elle ouvre un musée portant son nom. Mais son singulier talent n'est toujours pas universellement reconnu. Le Musée national d'art moderne a encore jugé bon en 1972 de se séparer de ses œuvres qu'il conservait pour les déposer au musée municipal de Vire en Normandie, ville où elles ont nettement moins de chances d'êtres admirées et où l'on se rend surtout pour une autre spécialité… culinaire, quant à elle. Un autre sculpteur adepte du lisse et du sensuel souffre de la même condescendance, Paul Belmondo. Pompon aura eu le malheur d'être humble, moderne sans provocation et de porter un nom qui amuse les enfants et que l'on donne à un animal familier, à

un colifichet ou à une légère ébriété. Puisse la postérité le placer au panthéon des sculpteurs là où il le mérite, c'est-à-dire au sommet. Le XXIe siècle manque cruellement de descendants de Pompon.

Pontigny

Avec Fontenay, Pontigny est l'autre grand site cistercien bourguignon qui a été épargné par la Révolution, mais partiellement en ce qui le concerne. Ici, seule l'abbatiale est demeurée intacte, grâce à sa transformation en église paroissiale. La plupart des autres bâtiments ont été démantelés, sauf le bâtiment des convers qui date du XIIe siècle et une travée du cloître du XVIIIe siècle. Cette deuxième fille de Cîteaux fut fondée en 1114, et l'église construite entre 1138 et 1150. Elle est impressionnante à tous égards : la finesse du grain et la chaude teinte crème de la pierre de Tonnerre dont elle est bâtie, la rigueur et la parfaite facture cistercienne de ses formes et, surtout, sa taille monumentale. Avec 108 m de longueur intérieure, presque deux fois plus que l'abbatiale de Fontenay, elle est aussi vaste que la cathédrale archiépiscopale de Sens et à peine moins que Notre-Dame-de-Paris. Ce qui étonne le plus, c'est sa manière de s'imposer solidement mais sans ostentation dans un paisible paysage rural. Sa partie sud est bordée d'un grand champ d'où elle jaillit sans que rien ne vienne distraire le regard lorsqu'on va l'admirer à quelque distance, au bout de celui-ci. À la différence des parfaites pelouses à l'anglaise de Fontenay, un labour est un cadre fidèle à la règle pour une abbatiale cistercienne.

Pontigny est l'une des plus saisissantes expressions de la spiritualité de saint Bernard : au contraire de Cluny et des églises du Mâconnais où rien n'est assez orné ni assez riche (sculptures, fresques) pour la grandeur Dieu, ici les formes disent que rien n'est assez dépouillé et simple pour dire son mystère. Comme l'âme du moine, l'architecture doit être toute de transparence, d'évidence et d'abandon, se garder de toute acrobatie technique et de toute fioriture. Il y a plusieurs demeures dans la Maison du Père et ici s'exprime l'une des voies les plus fidèles à l'Évangile de l'amour de Dieu, l'une des plus austères aussi, faite pour les âmes fortes, de celles qui ont renoncé aux richesses du monde, dompté le corps et les sens et vivent pleinement la sixième béatitude : « Heureux les cœurs purs car ils verront Dieu. » Seul luxe de Pontigny : grâce à la maîtrise toute nouvelle de l'arc brisé et de la croisée d'ogives, ainsi que des arcs-boutants extérieurs, les murs sont largement percés de baies, et la lumière entre à flots, habillant d'or la pierre blanche les jours de soleil.

Deux périodes de la vie de Pontigny lui confèrent une place particulière dans l'histoire. La première, à la fois politique et spirituelle, est celle du refuge qu'elle a offert au début de son histoire, aux XII^e^ et XIII^e^ siècles, à trois archevêques de Cantorbéry, primats d'Angleterre, en conflit avec leur roi. Le plus célèbre d'entre eux, saint Thomas Becket, en désaccord avec Henri II Plantagenêt, pourtant son ami, doit se réfugier en France en 1164 et vient demander la protection du pape Alexandre III qui est lui-même réfugié à Sens. Il demeure ensuite quatre années dans le nord de la Bourgogne qu'il connaît bien, puisqu'il y avait naguère étudié le droit canon à Auxerre. Il séjourne principalement à Pontigny, puis décide de rentrer en Angleterre en 1170. Il reprend possession de son siège épiscopal de Cantorbéry le 3 décembre et, le 29, il est assassiné dans sa cathédrale avec la complicité du roi. Il sera canonisé deux ans plus tard, et le roi devra publiquement demander le pardon de Dieu auprès du pape.

La seconde période est intellectuelle et originale. Après maintes vicissitudes, les bâtiments de l'abbaye sont rachetés en 1906, après la séparation des Églises et de l'État, par un philosophe, poète et écrivain, professeur dans divers lycées parisiens et à l'ENS de Sèvres, Paul Desjardins. Celui-ci imagine de réunir en ces lieux des intellectuels de toutes sensibilités au cours de colloques qui durent dix jours et qui traitent des sujets les plus variés dans le domaine de la

littérature et des sciences morales et politiques. Les Décades de Pontigny auront lieu de 1910 à 1914, puis de 1922 à 1939. Les esprits les plus en vue du temps se prêtent au jeu : Raymond Aron, Gaston Bachelard, professeur à l'université de Dijon à partir de 1927, André Gide, André Malraux, François Mauriac, Antoine de Saint-Exupéry, Jean-Paul Sartre, Paul Valéry, etc. On ne peut que partager le point de vue de Nizan dans *Les Chiens de garde* qui trouvait un peu vaines ces longues réunions qui présentaient pour lui le défaut de ne pas assez tenir compte des maux de la société : la misère, le chômage, la lutte des classes. Il jugeait toutefois que, si elles ne faisaient pas de bien, elles ne faisaient pas grand mal : « […] le Comité des Forges, les planteurs de caoutchouc sont plus menaçants pour le destin des hommes que les discussions des congrès philosophiques et que les Décades de Pontigny : congrès et décades ont quelques traits comiques qui inclinent à l'indulgence, qui retiennent de croire que M. Desjardins doive être combattu ». Georges Sorel était plus sévère en traitant en 1911 dans *L'Indépendance* celui qu'il appelle « l'aubergiste de Pontigny » d'« insupportable moralisateur », reprenant des propos de Bernard Lazare mort avant la création des Décades : « Il est de ceux qui tâtent quotidiennement le pouls à leur temps et savent lui ordonner des juleps poisseux et léthifères. Il aspire à être le conseiller des familles, le guide des éphèbes incertains, le lampadophore qui montre la route aux égarés. […] M. Desjardins qui a l'âme d'un pasteur ou d'un bedeau, sinon d'un prêtre, est un écrivain candide et présomptueux. […] Il n'a pas d'idée fixe, il n'a même pas d'idée du tout… De temps en temps il monte au Sinaï. De là il fait entendre de graves, sereines et vides paroles. […] Il nous fait prévoir l'insipide, plate, vaniteuse et égoïste génération future dont il aura été un des béats précurseurs. »

Il est vrai qu'il faut avoir une forme d'esprit particulière, une conception légèrement puritaine et masochiste de la vie intellectuelle pour accepter volontairement de se cloîtrer pendant dix jours en respectant des règles de vie excluant tout relâchement, en essayant, certes, d'écouter les différents participants avec attention, mais surtout de se montrer le plus intelligent et le plus brillant possible. La différence avec la vie cistercienne est radicale : dans un monastère, le moine prie, travaille de ses mains, étudie et se fond dans une communauté au sein de laquelle le moi est haïssable. Les *Exercices*

spirituels de saint Ignace de Loyola, tels qu'il est possible de les suivre aujourd'hui à Flavigny-sur-Ozerain, par exemple, sont d'un modèle proche dans la mesure où l'autorité d'un aumônier guide les participants comme celle d'un prieur ou d'un abbé. Dans des rencontres du type des Décades de Pontigny, les ego sont au contraire fébriles. Chacun cisèle sa statue en recherchant le contentement de soi et le passage de ses idées à la postérité, si possible dans une langue sophistiquée, émaillée de quelques obscurs néologismes. C'est ainsi que fonctionnent aujourd'hui encore les colloques de Cerisy-la-Salle en Normandie qui sont les héritiers directs des Décades. Paul Desjardins étant décédé en 1940, Anne Heurgon-Desjardins, sa fille, vend l'abbaye de Pontigny et fait renaître les retraites laïques imaginées par son père en 1947 à Royaumont, puis en 1952 au château de Cerisy, propriété de sa mère. C'est l'une de ses filles, Édith Heurgon, qui est aujourd'hui encore gardienne du temple, aidée d'un petit groupe de proches. Il m'est arrivé de me rendre à Cerisy, mais, sans doute en raison d'une légère claustrophobie intellectuelle, je n'ai pu tenir plus de vingt-quatre ou quarante-huit heures, enfreignant ainsi la règle qui impose un séjour purificateur d'une semaine. À chacun ses plaisirs ; ceux-là ne font aucun mal et si les participants s'y épanouissent, qui peut leur reprocher ? D'autres rencontres du même modèle sont organisées en France, par exemple celles de la Fondation des Treilles à Tourtour, créées par Anne Schlumberger.

Aujourd'hui, Pontigny, propriété de la région, se cherche une nouvelle vocation, laquelle ne sera pas simple à trouver tant la Bourgogne est riche de vastes lieux en déshérence dont peu, il est vrai, ont sa tranquille majesté.

Pouilly du Mâconnais

Pouilly est l'un des toponymes les plus fréquents de Bourgogne, signe de la densité de l'occupation rurale à l'époque gallo-romaine et qu'un certain nombre de propriétaires de villas portaient le nom courant de Pollius à Pouilly-sur-Loire, Pouilly-en-Auxois, Pouilly-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, au hameau de Pouilly à Solutré-Pouilly. Le premier et le dernier ont la particularité d'avoir donné leur nom à

des vins, tous les deux blancs secs. Il y a des points communs entre les pouilly-sur-loire et les pouillys du Mâconnais. Situés aux confins de la Bourgogne, à de rares exceptions près, ils ne sont pas encore parvenus au niveau de réputation ni à l'excellence des grands crus blancs de Chablis et, surtout, de la Côte-d'Or, mais certains de leurs vignerons démontrent que c'est tout à fait possible.

Le bourgogne nommé pouilly, accolé à fuissé, à loché ou à vinzelles, noms de communes voisines du Mâconnais, est une belle expression du chardonnay. Les terrains calcaires conviennent bien à ce cépage qui trouve ici un climat un peu plus chaud qu'en Côte-d'Or ou dans l'Yonne, mais avec encore des nuances septentrionales qui lui permettent de donner des vins fins et fringants, alors qu'au sud de Lyon, pour ne rien dire de la Méditerranée, il tombe souvent dans la vulgarité pommadée, probablement du fait de la maturité excessive des raisins vendangés. Le problème du pouilly du Mâconnais est aussi celui des rendements. Ils sont limités par le décret AOC datant de 1936 à 50 hl/ha, mais une dérogation permet de monter jusqu'à 70, comme dans tout le vignoble mâconnais où l'on autorise même 75 hl/ha dans l'appellation générique mâcon. Il y a là une affaire d'œuf et de poule ou de serpent qui se mord la queue. Les prix de vente ne permettent pas de produire moins en rentabilisant son travail, mais avec de tels rendements, on ne peut produire de grands vins et donc vendre plus cher. Même le chef triplement étoilé Georges Blanc, propriétaire d'un beau vignoble de 17 ha sur le coteau d'Azenay situé en AOC mâcon-villages, tient ce discours navré. L'aire des pouillys, comme de tous les autres vignobles du Mâconnais (Saint-Véran, Viré-Clessé, etc.), est donc vouée aux gentils vins pour la soif, faits pour accompagner les mâchons lyonnais et les fromages de chèvre de la contrée. Il y a, hélas, tant de vignobles français qui sont dans cette situation, en particulier en Côte chalonnaise, en Beaujolais, en Val de Loire (Muscadet, Saumur, Touraine) ou dans tout le Sud-Ouest, sauf dans les crus classés du Bordelais.

Depuis quelques années, comme à Pouilly-sur-Loire, certains vignerons du Mâconnais jouent cavalier seul et montrent qu'une autre voie est possible, la seule qui soit d'avenir dans le contexte actuel de la viticulture mondiale et du marché du vin. Évoquons, par exemple, les grands originaux que sont Maine et Jean-Marie Guffens-Heynen, arrivés à Vergisson depuis la Flandre en 1979 et qui produisent

aujourd'hui de magnifiques cuvées de pouilly-fuissé, de mâcon-pierreclos que le monde entier s'arrache. Leurs secrets : un talent fou et une production limitée à 20 000 bouteilles sur 5,5 ha, ce qui représente un rendement deux fois inférieur à la moyenne ! Dans un entretien avec *La Revue du vin de France* en octobre 2014, Jean-Marie Guffens minimise le rôle du terroir physique pour valoriser avec raison le travail du vigneron, opinion plutôt rare dans la bouche d'un représentant de la profession : « Tout le monde comprend que la vendange à la machine, des raisins pas mûrs ou des rendements énormes bousillent un grand vin. Mais se rend-on compte qu'une mauvaise sélection clonale, un porte-greffe mal adapté, une mauvaise conduite de la vigne, un pressurage trop fort ou l'utilisation de trop de bois neuf influent sur la qualité finale du vin bien plus que la supposée différence entre un grand et un très bon terroir ? Les grands vins sont donc faits par l'homme qui se doit d'être un bon dégustateur, disposer d'une mémoire et d'une intelligence au-dessus de la moyenne, et surtout avoir la pensée chevillée au corps. Ce n'est que dans ces conditions que peut naître un grand vin. » Ce faisant, il oublie de dire que le grand vin coûte plus cher à produire que les autres et que le bon vigneron doit aussi être un bon vendeur et se constituer une clientèle de connaisseurs qui acceptent de payer le prix de la différence entre un jaja et un vin émouvant. Il ne le dit pas, mais sous ses dehors bourrus, il le sait parfaitement. Son point de vue sur la viticulture bio et sur la biodynamie décoiffe autant que ses autres propos et que ses vins : « La troisième nuit de pleine lune, moi je n'enterre pas des cornes de vache remplies de crottes de chevreuil, je dors ! » Jean-Marie Guffens dirige également une autre belle maison qui, elle, achète du raisin, uniquement du beau raisin : le domaine Verget. Ah ! son pouilly-fuissé la Roche 2012 ! D'autres grands vignerons relèvent le défi du Mâconnais et tentent d'élaborer des cuvées fraîches et denses. C'est par exemple le cas de Dominique Lafon à Milly-Lamartine ou des frères Bret à Vinzelles.

Mentionnons aussi pour son originalité le travail de Gautier Thevenet à Clessé. Ses cuvées classiques de viré-clessé sont excellentes et abordables, mais il a remis à l'honneur une pratique qui avait failli disparaître : les vendanges tardives. Le chardonnay s'y prête très bien, et ses cuvées dites « levroutées » se marient magnifiquement avec la poularde de Bresse ou avec les fromages de chèvre de la région un peu

secs, ou encore une compotée de mirabelles ou de coings. D'autres sont au diapason de cette belle tradition. Il ne faut pas oublier que pendant tout le petit âge glaciaire dont nous sortons à peine, les vins étaient soient trop verts et acides, soit pollués des fragrances venues de la pourriture grise. Alors, quand l'automne chaud permettait un développement de botrytis, c'était Noël en cuverie ! J'ai eu le bonheur de produire à 100 km plus au nord, dans les Hautes-Côtes de Nuits, en 1997 et en 1998, deux feuillettes (demi-pièce de 114 l) de chardonnay vendanges tardives, à partir de deux rangs de vignes abrités d'un mur de clos bien exposé : le Petit Jésus en culotte de velours, en compagnie d'une brioche tiède, surtout après bientôt deux décennies de vieillissement.

J'espère que l'on parlera bientôt des vins du Mâconnais comme de grands vins. Soyez audacieux, amis vignerons de ce vignoble dont les paysages sont parmi les plus beaux de France ! N'oubliez pas qu'au lendemain de la Première Guerre mondiale l'hermitage et le châteauneuf-du-pape servaient surtout à renforcer la couleur et le degré des bourgognes et des bordeaux. Souvenez-vous de cette anecdote, surtout si vous déclassez vos mâcons en bourgognes pour parvenir à les écouler, qu'un jour un négociant beaunois en visite au château Fortia à Châteauneuf-du-Pape, propriété de Mme Le Saint, belle-mère du baron Le Roy, le père des AOC, lui dit pour lui faire plaisir : « Ah ! madame, vous êtes la succursale de la Bourgogne ! » Ce à quoi elle répondit : « Compte tenu de ce que vous m'achetez, j'ai l'impression que nous sommes plutôt la maison mère ! » Voyez aujourd'hui le succès des grands hermitages et châteauneuf-du-pape. Vous avez l'avenir devant vous ; avec vos voisins de la Côte chalonnaise, vous êtes les Belles au bois dormant du vignoble bourguignon.

Pouilly-sur-Loire

Pouilly-sur-Loire appartient à la culture vineuse du Val de Loire à une exception près, le chasselas, qui donne le vin portant le nom de la commune. Curieusement, le village de Chasselas se trouve en Mâconnais, voisin de Solutré, bien qu'il ne cultive plus ce cépage, sauf

en treille sur les façades de certaines maisons. Son nom provient de Cacilius ou Cattius, un propriétaire terrien de l'époque gallo-romaine. Le cépage chasselas, prisé en France en vue de la production de raisin de table, est probablement originaire des rives suisses du lac Léman où il se nomme fendant et où il est vinifié afin de produire un vin de soif, sec, agréable et sans caractère très affirmé, sauf en Lavaux (dézalay, en particulier). Il est aussi cultivé sur la rive française (Crépy, Ripaille, Marignan, Marin). Son changement de nom au passage de la frontière tient sans doute au fait qu'il a fait étape en Mâconnais dans le village dont il porte aujourd'hui le nom d'où des plants ont été ensuite implantés dans le Nivernais, puis en Île-de-France, à Fontainebleau et à Thomery, avant de gagner le Sud-Ouest et de trouver son terroir de prédilection à Moissac où l'arrivée du chemin de fer a permis sa culture à grande échelle. Le pouilly-sur-loire est un gentil vin léger, produit seulement à quelques milliers d'hectolitres par an, qui a naguère connu son heure de gloire au comptoir des bistrots parisiens. Sur les terrains argilo-siliceux, les meilleurs vignerons parviennent à en tirer un vin agréable en réduisant ses rendements, mais son défaut est de manquer d'acidité et de se laisser aller à la mollesse.

Le sauvignon, en revanche, trouve à Pouilly-sur-Loire l'un de ses terroirs de prédilection. Il est d'ailleurs originaire de cette partie du Val, Sancerre, sur la rive gauche, pouvant aussi en revendiquer la paternité. Le vin qui en est issu est appelé pouilly-fumé, fumé ou blanc fumé. Fumé est l'un des multiples noms du grand cépage blanc, peut-être lié aux silex mêlés aux argiles et au calcaire du sol local qui sentent la poudre quand on en frappe deux rognons l'un contre l'autre. Une autre hypothèse serait la pruine qui recouvre les grains mûrs et qui, mêlée à un botrytis naissant auquel le sauvignon est sensible, produit une légère fumée lorsque les paniers des vendangeurs sont versés dans les hottes.

Outre les sols locaux, le vignoble bénéficie de deux avantages : de légers accidents de relief qui ménagent des versants bien orientés et la Loire qui adoucit un peu la fraîcheur du printemps et, surtout, qui a permis le transport du vin vers l'aval et, à partir de 1642, date de l'ouverture du canal de Briare, vers le centre du Bassin parisien et vers la capitale. Comme presque partout en France, la production est très contrastée. Le rendement autorisé est, hélas, de 65 hl/ha, avec un dépassement autorisé jusqu'à 75. Sur la centaine de vignerons de

l'appellation, beaucoup se laissent aller jusqu'au plafond. Aussi ne s'étonnera-t-on pas que les meilleurs domaines se limitent à la moitié. Parmi eux, Alexandre Bain, à Tracy, ou Louis-Benjamin et Charlotte Dagueneau, à Saint-Andelain, qui ont succédé à leur père, le grand Didier, disparu en 2008 dans un accident d'ULM. Ce vigneron fantasque mais d'une folle exigence a su tirer des différents terroirs de Pouilly des vins concentrés, parfumés, tendus à l'extrême, qui offrent quelques-unes des plus belles expressions mondiales du sauvignon, surtout ceux provenant des argiles à silex.

Je ne résiste pas au plaisir d'évoquer ici un souvenir de jeunesse qui lie de manière indélébile dans ma mémoire mon affection pour le vin au vignoble de Pouilly-sur-Loire. À chacun sa petite madeleine. La mienne n'a pas le goût du thé, mais du pouilly-fumé. Lorsque j'ai le bonheur de plonger mes narines dans une belle cuvée et d'en humecter mes papilles, je ferme les yeux et me remémore l'un des plus beaux moments de mes études de géographie à la Sorbonne. Un beau matin de mars 1968, les étudiants de deuxième année, encore un peu bizuths, sont enfournés dans deux autobus pour un voyage d'études à Saint-Étienne, sous la houlette du maître Pierre George entouré d'une kyrielle d'assistants. Parmi eux, Gérald Gilbank qui prépare sa thèse sur les vignobles du sud-est du Bassin parisien. La première halte préparée par ses soins est Pouilly-sur-Loire : les bus s'arrêtent devant une vigne d'où l'on domine la vallée de la Loire et le Sancerrois, d'une sublime luminosité ce matin-là. Le brouillard vient de se lever et l'air pince méchamment sous un ciel radieux, les arbres fruitiers et les aubépines sont en fleurs. Je nous revois en train d'écouter le professeur en prenant distraitement, les doigts gourds, quelques notes en vue de notre rapport. Gérald Gilbank explique le relief, les lignes de faille, les sols, nous parle de viticulture et cède de temps à autre la parole à un vigneron du cru dont, hélas, j'ai oublié le nom. Celui-ci est surtout occupé, sous notre regard intéressé, par l'installation d'un tonnelet de son vin posé sur une chèvre en bois. Une fois le rituel du commentaire de paysage achevé, nous passons aux choses sérieuses : le vigneron met le tonneau en perce, et chacun reçoit un verre qui est rempli et vidé plusieurs fois. Le vin est vif et très froid, légèrement perlant ; nous ne refuserions pas un quignon de pain et un morceau de fromage ou une tranche de saucisson, mais ce n'est pas prévu dans le rituel. Heureusement, le soleil monte à l'horizon et, le vin baissant

dans le baril, nous nous réchauffons au point d'éprouver le besoin de pousser une chansonnette pour achever de nous réveiller. En ce temps-là, tous les étudiants en géographie disposaient d'un répertoire présentable et d'un autre un peu moins. À cette heure, notre choix se porte sur le premier registre ; nous entonnons « Les chevaliers de la Table ronde ». Et lorsque nous parvenons à la phrase « Et la tête sous le robinet ! », l'un de nous s'allonge prestement dans la vigne, le bec largement ouvert à l'aplomb du filet de vin. Puis tous les volontaires – dont je suis plutôt deux fois qu'une – se succèdent dans cette position idoine jusqu'à ce que la dernière goutte soit vidée. Jamais paysage ne fut si bien compris, ne reçut plus bel hommage, plus noble libation, ni excursion mieux mise sur les rails qui conviennent pour faire aimer la belle et bonne géographie. Le goût de celle-ci ne m'a plus quitté, pas plus que celui du pouilly-fumé.

Lettre « r »

Lettre de l'alphabet qui a longtemps roulé comme l'orage en Bourgogne, tant que les habitants regardaient peu la télévision. Cette dernière a presque tué la prononciation élégante et bourguignonne du français qui pose également une série d'accents circonflexes sur les voyelles, singulièrement les *o* et les *a*. Heureusement, il est encore possible de l'entendre dans les zones rurales de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire, de la Nièvre et d'une partie de l'Yonne. Il suffit pour s'en offrir une séquence de déambuler sur le marché de Louhans le lundi, de Gevrey-Chambertin le mardi, de Charolles le mercredi, de Gueugnon le jeudi, de Nuits-Saint-Georges le vendredi ou de Saulieu le samedi.

Élégante ? C'est une plaisanterie, me direz-vous. Ces sonorités grasseyantes et fermement accentuées fleurent le terroir et sont aujourd'hui une marque d'isolement et d'archaïsme de la Bourgogne, du Sud-ouest et des DOM-TOM. Elles font sourire les Parisiens lorsqu'ils l'entendent, comme d'ailleurs tous les accents régionaux. Colette, devenue pourtant très parisienne, n'y avait jamais renoncé. On peut encore l'écouter grâce à des enregistrements disponibles sur la Toile. Henri Vincenot savait en jouer de manière truculente (essayez de prononcer ce dernier mot à la Vincenot, vous êtes déjà en Bourgogne ou en *Bregogne*, comme on dit en dialecte bourguignon-morvandiau…) et elles ont contribué à asseoir sa popularité après quelques invitations dans l'émission « Apostrophes » de Bernard Pivot. Décrivant dans *La Billebaude* les mariniers qui passaient jadis sur le canal de Bourgogne, il s'attarde sur leur accent qui semblait si étrange aux oreilles des indigènes : « […] tous parlaient français […] avec des accents impossibles. […] Il y avait surtout ceux qui n'arrivaient pas à

prononcer les R. Je ne sais pas trop comment ils tortillaient leur langue dans leur bouche. Ce qui était sûr, c'est qu'ils n'y parvenaient pas. Ce qui donnait à leur langage l'allure d'un rogôme sans consistance. Ainsi devaient parler les limaces. Un langage invertébré. »

Certains élus ont cultivé et cultivent encore leur accent bourguignon, mais de moins en moins, il faut l'avouer. Citons, entre autres, le chanoine Kir, député-maire de Dijon, Waldeck Rochet, ancien secrétaire général du PCF, fils d'un sabotier de Sainte-Croix (Saône-et-Loire), le sénateur-maire de Nuits-Saint-Georges Bernard Barbier, l'ancien président du conseil régional de Bourgogne Jean-François Bazin. Je n'oublie pas mon ami Jean Girardon, maire et conseiller général de Mont-Saint-Vincent, perché sur son môle charollais et qui n'aurait jamais enchaîné autant de mandats s'il avait parlé pointu, à la manière des Parisiens qu'il fréquente dans ses fonctions professorales. Les électeurs sont sensibles aux sonorités du terroir, mais il leur arrive aussi de confier leur destin à des candidats qui ne les ont jamais apprises : Jean-Pierre Soisson, Henri Nallet, Robert Poujade, Arnaud Montebourg, François Rebsamen, Alain Suguenot, François Patriat, sans oublier un certain François Mitterrand qui ne risquait pas de l'attraper compte tenu de ses origines cagouillardes et de son parisianisme acquis à la force de l'ambition. Les pratiquants du beau parler bourguignon sont, hélas, une espèce en voie de disparition. Leur prononciation est tellement identitaire et exprime si bien la biodiversité culturelle de la planète qu'elle mériterait d'entrer sur la liste Unesco du patrimoine immatériel de l'humanité.

Les Français ignorent généralement que le *r* roulé, celui que les savants linguistes appellent « la consonne roulée alvéolaire voisée », a toute une histoire. Il réclame d'abord une technique très affûtée. Il faut, en effet, pour obtenir un beau *r* roulé, placer l'apex (pointe) ou la lame terminale de la langue contre la crête alvéolaire du palais, ensuite il faut avec ses cordes vocales prononcer la lettre *r* tout en expirant de l'air de ses poumons en le faisant passer au milieu de la langue. On peut aussi en acquérir la technique sans la théoriser, ce qui est le mode le plus habituel, mais au moyen d'un exercice régulier en compagnie d'indigènes. Longtemps, cette prononciation a été une marque de raffinement et d'éducation. Elle venait du latin, et c'est la raison pour laquelle elle survit dans la plupart des langues latines.

L'hymne grégorien *Rorate* qui se chante pendant l'Avent revêt une autre majesté lorsqu'il se prononce avec les *r* roulés et non « à la parisienne ». Il vaut donc mieux l'écouter à Rome ! Louis XIV roulait les *r*, comme toute la bonne société d'Ancien Régime qui apprenait le latin. Monsieur Jourdain qui ne l'a évidemment pas appris sue d'ailleurs sang et eau pour y parvenir sous la houlette de son maître de philosophie (Molière, *Le Bourgeois Gentilhomme*, acte II, scène 4) :

> LE MAÎTRE DE PHILOSOPHIE :
> Et l'r, en portant le bout de la langue jusqu'au haut du palais, de sorte qu'étant frôlée par l'air qui sort avec force, elle lui cède, et revient toujours au même endroit, faisant une manière de tremblement : rra.
> MONSIEUR JOURDAIN :
> R, r, ra ; r, r, r, r, r, ra. Cela est vrai. Ah ! l'habile homme que vous êtes ! et que j'ai perdu de temps ! R, r, r, ra.

Pour se distinguer des aristocrates, mais aussi du son *r* par lequel commencent les mots roi (prononcé « rrroué » à Versailles) et révolution, qui envahit aussi le mot terreur, les muscadins du Directoire imaginent de le supprimer totalement de leur manière de parler. Ainsi naîtra la mode bouffonne des « Inc'oyables » et des « Me'veilleuses » qui dépouillera autant le langage de ses rondeurs qu'elle révélera celles des beautés de l'époque en les habillant à peine de voiles diaphanes, de préférence mouillés pour mieux suggérer. Il faudra néanmoins attendre un siècle et demi pour que le roulement du *r* disparaisse du français courant. Un certain nombre de chanteurs du XX^e^ siècle l'on encore pratiqué, Berthe Sylva ou Édith Piaf, par exemple, voire Mireille Mathieu, même si les linguistes qualifient leur *r* d'uvulaire ou de dorso-vélaire, c'est-à-dire prononcé à l'aide de la luette et de la partie postérieure de la langue. Quant à celui de Pétain ou de Laval, il était un peu grasseyé, mais non vraiment roulé.

N'oublions pas que si le *r* roulé bourguignon revêt aujourd'hui une connotation rustique, il n'en est rien sous d'autres cieux où il demeure indispensable à la prononciation correcte de la langue : espagnol, italien, portugais, roumain, langues slaves, arabe, etc. Les Québécois et les francophones africains l'emploient sans en rougir. En revanche, le *r* ne se roule pas dans les langues celtiques ou germaniques, ce qui explique qu'il est inconnu au nord de la France, sauf en Berry. Déduisons donc avec prudence que l'influence culturelle des Francs et

des Burgondes n'est pas parvenue à supplanter la souche latine dans une Bourgogne précocement et profondément romanisée qui a su conserver l'un des plus beaux vestiges de la *Pax romana*.

Prononcé à la bourguignonne, le mot Bourgogne (« Boûrrrgôgne ») me remplit de jubilation et m'évoque aussitôt la belle chanson : « Quand je vois rougir ma trogne, je suis fier d'être bourguignon. » Ajoutons que le *r* roulé va bien avec le vin de Bourgogne. Il donne du relief à l'énoncé des villages viticoles et des climats qui comportent un ou plusieurs *r* dans leur graphie : Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis (prononcer Môrrrey), Vosne-Romanée (prononcer Vône-Rrromânée), Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton (prononcer Alôsse-Côrrrton), Pommard (Pômâârrd, l'un des noms de crus qui, prononcé comme il faut, est l'un des plus immédiatement évocateurs du bourgogne qui pinote), Meursault (prononcer Meurrrsô et conjuguer le verbe « meurrrsôtter » pour les vins bien beurrés), Montrachet (Monrrrâchet), etc. Il rend explicites certains mots du vin qui n'appartiennent qu'à la Bourgogne ou qu'elle affectionne tout particulièrement, comme gras (grrrâs), surtout pour les blancs de la Côte de Beaune qui vous caressent les papilles, ou grumer (grrrûmer), c'est-à-dire faire tourner le vin dans sa bouche en y faisant entrer de l'air pour lui permettre d'exprimer sa personnalité, mettre en évidence ses vertus et ses défauts. L'exercice n'est pas si facile, car il faut ouvrir légèrement la bouche en cul de poule, en un tout petit o afin de laisser entrer l'air et ne pas cesser d'aspirer pour ne pas perdre sa gorgée. Avec le glouglou de la bouteille, il provoque l'un des sons les plus prometteurs du plaisir bachique, aussi convenable que celui qu'émettent les Asiatiques en dégustant une soupe aux nouilles, ce dont même l'empereur du Japon ne se prive pas. Une phrase de Vincenot dans *La Billebaude* prend toute sa saveur prononcée à la bourguignonne ; il évoque le défilé des bouteilles à la fin d'un riche repas de fête et qui se termine par « celles des grandes années, qui avaient du corps, de la jambe, du corsage… voire de la cuisse ! ».

Au fond, qu'est-ce qui m'émeut tant lorsque j'entends parler avec l'accent bourguignon ? C'est qu'il me transporte immédiatement en compagnie d'amis disparus qui m'étaient chers, comme André Noblet, Jean Collardot ou Hubert de Montille, ou encore bien frétillants, comme Jean-François Bazin, Madeleine Noblet, Gérard Curie ou Marie-Noëlle Largeot, qu'il est pour moi plein de rondeur et de

velours, d'affection enveloppante, évocateur de bises humides, voire de baisers « à la française », le *french kiss* que nous envient tant les puritains de la planète. Il réclame un minimum de salive, laquelle vient mieux après une lampée de bon vin qui la parfume. C'est comme cela que l'on se fait venir en Bourgogne, selon la malheureuse expression consacrée, « l'eau à la bouche » (de la salive) et non pas, bien sûr, en avalant un verre d'*aqua simplex*. Si pure soit-elle, elle ne fait que mouiller et couler, jamais caresser et tapisser moelleusement, préparer sa bouche à n'émettre que de bonnes paroles.

Si l'accent bourguignon survit encore, les tournures de la langue régionale s'étaient quasiment perdues jusqu'à ce que Casterman se décide à publier *Lés Aivantieures de Tintin* en bourguignon des environs de Dijon. Ont paru en 2009 *Lés Ancorpions de lai Castafiore*, un véritable livre-culte qui n'a pas dû rapporter beaucoup à cet éditeur de Tournai, en Bourgogne ducale, aujourd'hui en Wallonie, qui a tant fait pour la culture européenne et pour la géographie dont Hergé m'a donné le goût. On y trouve un glossaire très complet et des traductions des célèbres jurons du capitaine Haddock, tels que : « Miye miyâds de miye miyons de crés loups-vairous. »

Rameau (Jean-Philippe)

Ce que l'un des musiciens les plus célèbres de son temps (1683-1764) doit à la Bourgogne, c'est son éducation. Il est le fils de Jean Rameau, titulaire de l'orgue de Saint-Étienne, puis de Notre-Dame de Dijon, et d'une mère de petite noblesse. Il fait ses études au collège jésuite des Godrans où il se lie d'amitié avec Piron dont il restera très proche toute sa vie, mais seule la musique l'intéresse. Il a composé les airs de quelques opéras comiques dont les livrets sont écrits par son ami et qui sont joués à la foire Saint-Germain ou Saint-Laurent à Paris dans les années 1720. Dès 1701, il entame une vie nomade qui le mène dans de nombreuses villes où il exerce ses talents d'organiste : Milan, Montpellier, Avignon, Clermont-Ferrand, Lyon, Paris. Il ne revient à Dijon que quelques années entre 1709 et 1713 pour remplacer son père à l'orgue de Notre-Dame, puis en 1723 se fixe définitivement à Paris où il compose beaucoup dans tous les registres

musicaux de l'époque. Il ne revient brièvement à Dijon qu'en 1761 pour y être reçu à l'Académie, ce qui lui procure une très grande joie.

Le souvenir du Bourguignon Rameau est célébré dans le cellier du Clos de Vougeot lors de chaque chapitre de la Confrérie des chevaliers du Tastevin. Les Cadets de Bourgogne, chargés de la joyeuse animation musicale de ces cérémonies bachiques, réclament vers la fin du repas un silence total. Toutes les lumières s'éteignent, et ils interprètent *a capella* « L'hymne à la nuit » de Rameau. Sans vouloir diminuer les mérites du grand compositeur, il faut tout de même reconnaître que le thème musical provient bien de l'opéra *Hippolyte et Aricie*, composé en 1733, mais que son adaptation pour chœur est l'œuvre de Joseph Noyon, organiste et compositeur de musique sacrée du XX^{e} siècle (1888-1962). Cela n'enlève rien à l'émotion qui s'empare de tous ceux qui l'écoutent. J'en sais quelque chose pour avoir tiré les larmes des yeux de maintes auditrices pleines de mansuétude en l'interprétant jadis… avant que ma voix ait mué.

Restif de La Bretonne (Nicolas)

Le joyeux luron qu'est Restif est bourguignon en diable par son esprit rebelle et par sa plume aussi leste que sa vie sentimentale. Natif de Sacy, dans l'Auxerrois, où il voit le jour en 1734, il parvient à concilier pendant sa jeunesse les études, l'apprentissage de la typographie et la fréquentation des buissons. Cela l'inspirera pour écrire une partie de son œuvre immense, en partie consacrée à la vie parisienne, en partie à une description idyllique de la société des campagnes icaunaises qu'il a connues : *Le Paysan perverti* (1775), *La Vie de mon père* (1779), *La Paysanne pervertie* (1784), *Monsieur Nicolas* (1794-1797). De son temps, il a reçu le sobriquet de « Voltaire des femmes de chambre » ou de « Rousseau de ruisseau ». C'est dire à quel point il ne se prenait pas au sérieux et voici pourquoi il mourut en 1806, dans la misère, au Quartier latin de Paris.

RN5, RN6, RN7

Depuis la Préhistoire, des voies de passage ont été tracées en Bourgogne, permettant de traverser l'isthme européen, puisque cette région est située dans la partie la plus étroite de l'ouest du continent qui relie au plus court la Manche et la mer du Nord à la Méditerranée. En fonction des configurations géopolitiques et économiques, ont tour à tour été privilégiés l'axe nord-sud (Escaut-Meuse-Saône ou Rhin-Saône) ou l'axe nord-ouest-sud-est (Marne, Seine, Loire moyenne-Saône), celui-ci obligeant à contourner ou à frôler le Morvan et à franchir le seuil de Bourgogne, ce môle calcaire qui culmine vers

500 m d'altitude. Le premier itinéraire est celui des Empires romain et carolingien ou du duché de Bourgogne à son apogée ; le second est celui du royaume de France et de la suprématie parisienne. C'est celui qui a triomphé à partir de la fin du XV^e^ siècle et n'a cessé de se renforcer depuis. Les routes royales tracées aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles forment un faisceau qui relie Paris à Lyon, ponctué de relais de poste qui ont contribué à faire vivre un dense réseau de villes-marchés très actives. Ces routes ont donné naissance aux trois grands axes majeurs de la Bourgogne préautoroutière : la RN5, la RN6 et la RN7 qui, outre leur utilité pour le transport des personnes et des marchandises, à côté de la ligne PLM, ont fait rêver des générations d'automobilistes voyageant pour leur plaisir depuis Paris jusqu'à la Méditerranée ou aux Alpes. Ce sont par excellence les routes des vacances. Lorsque en 1955 Charles Trenet chante « On est heureux nationale 7 ! », personne n'imagine que ces paroles peuvent concerner un autre sens que celui de la descente vers le grand Sud. Dans la chanson, elle mène d'ailleurs à Rome, à Sète (pour la rime), à Saint-Paul-de-Vence, aux « rivages du Midi ».

Paul Morand a décrit les trois itinéraires parallèles dans un joli livre de 1931 intitulé *La Route Paris-Méditerranée*, illustré de photographies en noir et blanc qui sont, elles, dans le genre descriptif des cartes postales de ce temps-là. Morand décrit une descente de Paris à Nice en une seule journée sans escale. « Routes N^les^ 5, 6 et 7. Sous ces divers numéros, route unique d'échanges entre le Nord et le Midi, route par où nous vinrent l'Évangile, la politesse, la fourchette, l'équitation, et les grandes mauvaises mœurs florentines, route d'art, de pèlerinage, route politique et commerciale, route impériale… Chaque tournant nous en est familier, chaque ligne droite, amie. Nous l'avons vue en toutes saisons et par tous les temps : nous savons quand elle est sûre et quand il faut s'en méfier (parfois, elle est si mouillée qu'on dirait un canal). Brouillards de l'Yonne, verglas de Saulieu […]. Dans les grandes lignes droites […] notre pied s'alourdit sur l'accélérateur ; nous glissons le long d'une pente, pressés de nous abattre sur les délices du Midi comme des Germains […], nous échappons à Paris comme un obus échappe au canon. » Plus loin, il exprime encore plus clairement le style de cette traversée du pays aussi peu câline et flâneuse que possible, puisque le seul objectif est de plonger dans la Grande Bleue avant la nuit : « Comme il ferait bon

vivre à Auxerre ! Mais ce boulevard, édifié sur les fossés comblés, qui ourle la ville, permet de la contourner et ainsi de ne pas “abaisser la moyenne”… Droit sur Avallon maintenant ! »

Les limitations de vitesse ne permettent plus ces fulgurances. Le danger venait surtout des arbres – des ormes, d’abord, destinés à fournir du bois de charronnage, puis des platanes afin d’ombrager la chaussée –, plantés pour les plus vieux sous Louis XIV ou Louis XV, et dans lesquels venaient s’encastrer les bolides. C’est ce qui advint de la Facel-Vega de Michel Gallimard où celui-ci trouva la mort, ainsi que son illustre passager Albert Camus, le 4 janvier 1960 à 13 h 55, à Villeblevin dans l’Yonne, sur la nationale 5. Elle roulait très vite a-t-on dit ; on a évoqué l’éclatement d’un pneu, mais aussi un improbable sabotage du KGB qui voulait punir le prix Nobel de ses prises de position critiques vis-à-vis de la répression soviétique à Budapest en 1956. Depuis, beaucoup d’arbres ont été arrachés sur toutes les routes de France, hélas pour le confort thermique des voyageurs et la beauté des paysages. Un superbe tronçon ombragé d’immenses platanes subsiste à la sortie sud de Beaune sur l’ancienne route royale qu’est la D974. Ici ou là, on a protégé les automobilistes par des glissières de sécurité. La partie bourguignonne de la RN 7 fut le théâtre d’un autre accident qui a défrayé la chronique : celui qu’a provoqué Sacha Distel le 28 avril 1985 au volant de sa Porsche 924, dans un virage de Tracy-sur-Loire (Nièvre), et qui laissa la comédienne Chantal Nobel, alors au faîte du succès, handicapée à vie. Le chanteur, légèrement blessé, écopa d’un an de prison avec sursis. Les deux dernières décennies de sa carrière en furent ternies.

L’autre risque d’accident était lié à certains démons tentateurs riverains des routes nationales : les restaurants. Il y eut jusqu’à une date récente les « routiers », délectables mangeoires, même si la légèreté n’y était pas de mise. Il y avait aussi les auberges de campagne avec trafic devant et terrasse bucolique à l’arrière, parfois un premier étage tolérant envers l’illégitimité, voire furtivement fréquenté par d’accortes serveuses montantes. Enfin, trônaient les restaurants gastronomiques. Le Michelin de 1956 mentionne pour la Bourgogne deux établissements à trois étoiles (chez Hure, chef de La Poste à Avallon, et chez Dumaine, chef de la Côte-d’Or à Saulieu), quatre à deux étoiles (Sens, Montbard, Châtillon-sur-Seine et Fleurville), une quarantaine à une étoile, soit l’une des plus fortes

densités de France avec la région lyonnaise-alpine du Nord et la Côte d'Azur. Une quinzaine de ces tables renommées sont alors situées au bord de la RN6 dont les deux qui jouissent de trois étoiles. C'est seulement de 1965 que date la première législation visant à limiter l'alcool au volant. Jusque-là, automobilistes, camionneurs et conducteurs d'autocars reprenaient le volant à l'issue de déjeuners assez plantureux au cours desquels ils ne s'étaient privés de rien, pas même d'apéritif et de digestif. On savait vivre alors, mais… très dangereusement pour soi et pour autrui ! Au moment du drame qui leur a coûté la vie, Michel Gallimard et Albert Camus sortaient de l'Hôtel de Paris et de La Poste à Sens. Ils y avaient peut-être dégusté en entrée les escargots frais « Dormeurs de Bourgogne » (le guide précise « oct-avril », ce qui semble curieux puisque les escargots sont alors en dormance et qu'ils ne peuvent donc être « frais ») et en plat principal les andouillettes et boudin noir grillés pommes de reinette ou la volaille de Bresse à la broche, le tout arrosé du chablis produit à proximité, peut-être un peu trop.

Bien que peu modernisées, les trois ex-nationales 5, 6 et 7, déclassées en départementales, demeurent de bons moyens de faire connaissance avec la Bourgogne profonde et vraie, alors que les autoroutes A77, A6 et A5-A31 les traversent généralement loin des villages et n'en montrent que les paysages les moins humanisés, économie d'expropriations et nuisances obligent. Passez ou plutôt rendez-vous volontairement à Joigny, à Cravant, à Vermenton, à Arcy-sur-Cure, à Arnay-le-Duc. Vous ne le regretterez pas. Il y a aussi moyen, comme partout en France, d'emprunter d'encore plus ténus chemins de traverse et de découvrir des trésors nichés au creux des vallons et des collines. C'est une belle pratique qui fait aimer la géographie. J'ai le souvenir d'un certain déjeuner sur l'herbe aux alentours de Pâques, vers Noyers-sur-Serein, dans une cerisaie de marmottes de l'Yonne en fleurs : un enchantement des cinq sens auquel un soupçon d'irancy ne fut pas étranger.

Romanée-Conti

C'est ici, sur ces quarante-deux ouvrées de vignes dominées par

une croix de pierre, un mouchoir de poche de 18 140 m^2, cinq fois moins que la place de la Concorde à Paris, que bat le cœur ardent de la Bourgogne, un peu comme celui du Japon bat dans l'enclos du palais impérial de Tokyo, où vit un frêle empereur sans pouvoir politique, mais qui est l'âme de son peuple, comme la reine-abeille l'est d'une ruche.

Bien des amateurs de vin se damneraient pour goûter à la romanée-conti, ne serait-ce qu'une fois dans leur vie. Bernard Pivot qui a eu quelquefois l'occasion d'y tremper ses lèvres (cinq fois en tout à la date de parution de son *Dictionnaire amoureux du vin* en 2006) rêve depuis d'être réincarné en cep de vigne de ce climat. Il le mérite bien pour avoir tant fait aimer le vin autour de lui, le vin de Bourgogne en particulier, même si dans ses veines coule du beaujolais. La chanteuse Anne Sylvestre avait tellement envie d'en boire qu'elle a décidé d'écrire et d'interpréter en forme de supplication une chanson jubilatoire en 1974.

> J'ai bu et je m'en vante
> Des cent et des cinquante
> Bouteilles du meilleur
> Que Bordeaux me pardonne
> J'appartiens au bourgogne
> En lui, cuve mon cœur
> […]
> Et j'voudrais pas crever
> Avant d'l'avoir goûtée
> Ah, non ! J'finirai pas mes jours
> Sans avoir senti son velours
> Me réjouir la gorge
> Si on vous interroge
> Dites que je veux bien ramper
> Pour la plus petite lampée
> De romanée, de romanée, de romanée-conti (*bis*)

Les propriétaires eurent pitié d'elle, et elle put afficher sur la pochette du 45 tours qui contient sa chanson une photo d'elle, ses yeux verts légèrement chavirés, un verre de romanée-conti à la main, dans la cave du domaine et devant un fût de ce vin, un beau fût signé

des tonneliers François et Frères à Saint-Romain.

Pour ma part, j'ai l'insigne privilège d'en goûter de temps à autre depuis bientôt quarante ans, sans aucun mérite, mais avec une claire conscience de mon indignité, ce qui m'autorise au plus doux des abandons. Comme sainte Thérèse de l'Enfant Jésus et, à sa suite, le curé de campagne de Bernanos, je me dis alors que « tout est grâce ». Il m'est arrivé jadis d'en acquérir moi-même une bouteille, à deux ou trois reprises, mais c'était au XX^{e} siècle, et cela me serait impossible aujourd'hui. Songez qu'une bouteille de 2005 (sur un total de 5 489) est partie à 11 100 euros chez Artcurial en 2014, une bouteille de 1945 à 87 815 euros chez Christie's à Genève en 2011. Toujours en 2014, une bouteille de 1996 se vendait 29 000 euros au magasin *duty free* de l'aéroport Charles-de-Gaulle, et une caisse panachée de douze bouteilles 2010 de la DRC (au féminin, bien que le D se rapporte à domaine), comportant une seule bouteille de romanée-conti, était affichée 45 000 euros aux Galeries Lafayette, soit vingt fois le prix de la caisse de 1988 vendue en 1991 au domaine. Pour ce prix, ont peut acquérir un beau studio de 22 m^2, avec cave, à Dijon ! Le classement des cinquante vins les plus chers du monde paru en août 2014 sur le site Wine-Searcher comporte trente-sept bourgognes, et la romanée-conti arrive largement en tête, devant les dernières bouteilles du cros-parantoux vinifié par Henri Jayer. Personne n'ose imaginer la valeur du domaine de la Romanée-Conti qui est à la fois une exploitation agricole et un patrimoine de l'humanité, comme son contemporain le Mont-Saint-Michel. Mauvaise nouvelle pour les vautours : ni l'un ni l'autre ne sont à vendre !

Les restaurants réputés de Bourgogne et d'ailleurs en France proposent de la romanée-conti à leur carte des vins à des prix de beaucoup inférieurs : par exemple entre 5 et 8 000 euros, selon le millésime, chez Stéphane Derbord à Dijon, une étoile au Michelin. Comment la chose est-elle possible ? En raison du système de commercialisation très subtil imaginé par le domaine. Certains particuliers, restaurateurs ou cavistes, triés sur le volet, disposent d'allocations volontairement très limitées et à des tarifs « modérés », à la condition de s'engager à ne pas spéculer en revendant à d'autres commerçants. La recommandation qui leur est faite est de casser les bouteilles après consommation, de manière à éviter d'alimenter le marché de la contrefaçon dont l'une des méthodes consiste à remplir

de jaja d'authentiques bouteilles vides. Le domaine précise désormais sur son site à l'intention de ses clients : « Il est très important que, sauf certitude totale sur la provenance des bouteilles qui peuvent leur être proposées, ils n'achètent jamais nos vins que par les circuits officiels connus, c'est-à-dire nos distributeurs et les cavistes qu'ils ont sélectionnés, seule garantie d'authenticité et aussi d'intégrité, c'est-à-dire de bonne conservation des bouteilles. » Les bouteilles (5 à 6 000 par an, au maximum) étant numérotées, si la DRC se rend compte qu'un allocataire a revendu avec profit des bouteilles à un autre vendeur, il le biffe impitoyablement de la liste des élus. En août 2014, un faussaire d'exception – pas de génie, sinon il sévirait encore –, Rudy Kurniawan, Sino-Indonésien établi aux États-Unis et surnommé « Docteur Conti », a été condamné à dix ans de prison ferme et 21 millions d'euros de remboursement aux victimes, par un tribunal de Manhattan, pour avoir vendu aux enchères pendant des années des milliers de grands bourgognes falsifiés parmi lesquels nombre de bouteilles de la DRC. Sa chute est due à une erreur fatale : la mise en vente de quatre-vingt-quatre bouteilles de clos-saint-denis de chez Ponsot dans les millésimes 1945 à 1972, alors que ce domaine n'a commencé à mettre en bouteilles qu'en 1982 !

La romanée-conti, peu de Bourguignons, y compris de Vosne-Romanée, et d'amateurs de vin en ont bu, mais sa notoriété est mondiale. Si un jeune et touchant couple japonais a récemment demandé à Aubert de Villaine de les « marier » symboliquement devant la croix de la Romanée-Conti, ce qu'il a bien entendu refusé, c'est que cette vigne et le vin qui en est issu sont mythiques au pays du Soleil-Levant depuis la publication en 1973 de la nouvelle-culte de Kaikō Takeshi intitulée *Romanée-Conti 1935*. Pourtant, le véritable héros de l'histoire n'est pas le vin qui donne son titre à l'œuvre et qui est décrit comme totalement évanoui : « Le vin n'avait ni force ni chaleur, il avait perdu jusqu'à la volonté de simuler une rondeur, fût-elle purement formelle. Il était simplement passé, aqueux, flétri. Il disparaissait sans même se plaindre de son déclin. […] C'était une momie de vin. » En revanche, les deux complices qui sacrifient cette bouteille vénérable dégustent d'abord, pour se mettre en bouche, une tâche 1966 qui, elle, les transporte au septième ciel : « Un vin merveilleux. Mûr à point. Un grain d'une grande finesse, une texture bien lisse, qui se déposait sur les lèvres ou la langue avec la légèreté

du duvet. On pouvait le rouler, le sasser, le briser, jamais il ne s'écroulait. Et quand, finalement, en le faisant glisser vers la gorge, on essayait de percevoir ce que la goutte dévoile au moment de dévaler le ravin, on ne rencontrait qu'une aisance exempte du moindre trouble. Malgré cette jeunesse, cette rondeur, cette vivacité, il y avait une sensuelle opulence. Une plénitude, mais accompagnée de pureté et de fraîcheur. » Je ne doute pas de l'exactitude de ces sensations, tant les vins de La Tâche sont éblouissants, profonds et solaires, avec ce qui n'appartient qu'à eux, lorsqu'ils arrivent à la maturité, des notes fondues de musc, de cuir noble, de truffe, de plume de dessous d'aile de perdrix encore chaude, de santal et de cigare de Cuba. L'accompagnement idéal d'un lièvre à la royale ou d'un vieux coq à la lie… de tâche, si l'on peut s'en procurer.

Comment ce climat est-il parvenu, comme dit Bernard Pivot, à l'empyrée du vignoble bourguignon, et comment, quoi qu'il advienne, il s'y maintient avec tant d'évidence ? Grâce aux savants ouvrages de Richard Olney, de Jean-François Bazin et de Gert Crum, l'histoire factuelle est désormais bien connue, fort éloignée des légendes colportées pendant longtemps. À l'origine, il y a les Cloux de Saint-Vivant, divers clos de Vosne, entre 1131 et 1276, qui sont légués au monastère de Saint-Vivant, dans la mouvance de Cluny, perché au pied du château de Vergy dans les Hautes-Côtes, ou dont il fait l'acquisition. Les Clunisiens ne sont pas très portés sur le travail manuel et, petit à petit, ils concèdent des baux à divers propriétaires. Le Cros des Cloux, comme se nomme alors ce climat, échoit en 1631 à la famille de Croonembourg qui accroît et la qualité du vin et sa réputation. C'est en 1651 que le nom de La Romanée apparaît pour la première fois, sans que l'on sache d'où il provient et ce qu'il signifie. Qu'importe, il est élégant et il est féminin, moins rude que le précédent.

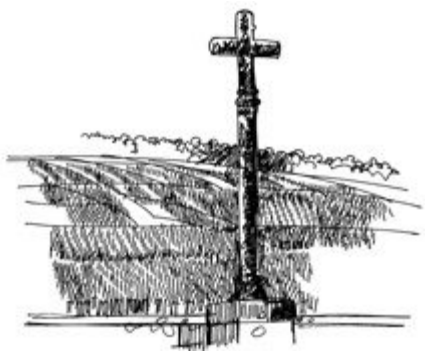
En 1760, lourdement endetté, André de Croonembourg doit vendre La Romanée pour la somme prodigieuse de 80 000 livres, un pot-de-vin de 12 400 livres, soit à l'ouvrée dix fois le prix payé à la même époque pour une partie du superbe Clos de Bèze dans les Chambertin. L'acheteur, représenté par Jean-François Joly de Fleury, intendant de Bourgogne, n'a aucune difficulté à débourser cette fortune, puisqu'il est le cousin du roi, Louis-François de Bourbon, prince de Conty, grand prieur de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem qui mène grand

train de vie dans l'enclos du Temple à Paris et dans son château de l'Isle-Adam, et ce d'autant plus que, étant veuf, il est dispensé des vœux de célibat attachés à sa fonction, privilège dont il ne se privera pas d'user sans pour autant convoler de nouveau en justes noces. Bien des élégantes de son temps tremperont leurs jolies lèvres dans le nectar du prince, sauf la Pompadour qui est sa meilleure ennemie. Comme le précédent propriétaire, Conty ordonne d'apporter les soins les plus attentifs à sa vigne qui ne produit que quelques pièces par an du meilleur vin qui soit et qui est entièrement réservé pour sa table. Je sais qu'il n'est pas très bien vu de rappeler que le prince a fait répandre dans la vigne, surtout là où le sol meuble est le plus mince, huit cents tombereaux de bonne terre prise au bas de la parcelle, l'excavation ainsi créée étant comblée de pierraille recouverte de bonne terre neuve prise sur la montagne, mais la pratique est courante à l'époque et perdurera dans tous les vignobles en pente de France jusqu'à nos jours, à Aloxe-Corton par exemple où chaque propriétaire peut venir chercher de la bonne terre dans les fosses de décantation des eaux de ruissellement. Certes, cela ne fait en moyenne que vingt tombereaux par ouvrée et cela ne modifie pas le sous-sol, mais c'est le signe que l'on n'a jamais cessé depuis le Moyen Âge d'améliorer le terroir physique, comme de perfectionner les techniques vitivinicoles. Le mystère des grands vins réside dans la découverte des vertus potentielles des grands terroirs à un moment de leur histoire, puis dans la révélation de celles-ci au moyen de savoir-faire adaptés et sans cesse améliorés, portées au pinacle par des amateurs éclairés pour qui le moindre supplément de plaisir n'a pas de prix.

Rousseau, Beaumarchais et tous les hôtes du prince profitent de ses largesses. Mgr de Juigné, archevêque de Paris, lui écrit : « c'est par cette munificence que nous avons été heureux de faire connaissance avec le précieux vin qui était tout à la fois du velours et du satin en bouteilles ». Cette description montre qu'à cette époque, comme à Bordeaux, on a appris à élaborer des vins de garde, des vins issus de vendanges mûres, de cuvaisons longues et surveillées, d'élevages délicats en barriques, protégés par le soufre, pouvant se prolonger deux ans, de vieillissements de huit à dix ans dans de frais caveaux, en bouteilles sombres et bien bouchées au liège protégé de cire.

La Révolution aurait pu réserver à la Romanée-Conti le même sort qu'au monastère de Saint-Vivant, qu'à Cluny ou qu'à Cîteaux. Par

chance, l'amour des grands vins n'a pas disparu, et il s'est trouvé des acheteurs de ces clos chargés d'histoire religieuse et aristocratique qui ont voulu les faire vivre sans diminuer en rien le soin apporté à les produire. La veille de Noël 1794, la vigne, appelée pour la première fois Romanée-Conty est vendue aux enchères après une campagne publicitaire destinée à faire monter les prix convoquant Louis XIV et la Pompadour. Le *y* se mue ensuite en *i*, ce qui lui donne un petit air italien incongru, alors que Conty est une seigneurie de Picardie qui a donné son nom à la branche cadette des Bourbon-Condé. Celle-ci survit par des fils légitimés du prince, puis s'éteint au XIX^e^ siècle, et le nom de Conti ne survit que dans un vignoble – mais quel vignoble ! – et un quai de Paris dont le n^o^ 23 est celui de l'Institut de France.



Pendant les deux siècles qui suivent la Révolution, la Romanée-Conti change plusieurs fois de propriétaire sans que le domaine s'écarte du chemin de la perfection. Mentionnons Julien-Jules Ouvrard qui l'achète en 1819 et la gère jusqu'à sa mort en 1861. Fils d'un célèbre banquier, ce personnage qui deviendra député de la Côte-d'Or habite au château de Gilly et est propriétaire d'un immense et prestigieux domaine viticole : outre la Romanée-Conti, le Clos de Vougeot où, d'ailleurs, il vinifie cette dernière, une partie des Chambertin, des Amoureuses de Chambolle, du Clos du Roi de Corton, etc., sans oublier quelques belles demeures comme Villandry ou Azay-le-Rideau. Viendra plus tard Jacques-Marie Duvault-Blochet, lui aussi propriétaire de vignobles de haute réputation. C'est en 1912 que la Romanée-Conti se trouve partagée par moitié entre deux familles de ses descendants : les Gaudin de Villaine et les Chambon. Le domaine s'agrandit, en particulier en 1933 de La Tâche qui est aussi un

monopole. Jacques Chambon vend sa part en 1942 à Henri Leroy. Les deux familles coadministrent la société civile, connue par abréviation sous le nom de DRC. Depuis 1992, c'est Henry-Frédéric Roch, en remplacement de son frère Charles, brutalement décédé, et auparavant de la flamboyante Lalou Bize-Leroy, qui est cogérant au nom de la famille Leroy et, depuis 1974, c'est Aubert de Villaine qui représente sa famille.

D'un naturel réservé, Aubert est pourtant aujourd'hui l'homme le plus en vue et en même temps le plus respecté du vignoble bourguignon. Bien que la Romanée-Conti soit de filiation clunisienne, il fait régner au sein de l'équipe des employés du domaine un esprit cistercien. Il y a du père-abbé chez lui : il veille à tout et à tous, à chaque geste accompli tant à la vigne qu'au chai et sur le terrain de plus en plus délicat de la commercialisation qui l'oblige à d'innombrables voyages à travers le monde de manière à gérer la rareté en décourageant la spéculation, sans nuire aux intérêts des copropriétaires. Présent aussi souvent que possible dans les vignes, il a orienté le domaine vers la culture biologique et, maintenant, la biodynamie, sans le proclamer sur tous les toits et, encore moins, l'inscrire sur les étiquettes. Il croit profondément que les grands vins qui sont ici produits sont le fruit de la nature (du sol, du climat, du matériel végétal, des micro-organismes du sol et des levures) à peine aidée par une équipe qu'il décrit avec sincérité comme aussi peu interventionniste que possible, sauf qu'elle est deux fois plus nombreuse que sur d'autres domaines de taille équivalente et qu'il en a sans doute toujours été ainsi depuis des siècles. Il exerce son métier comme un véritable sacerdoce, et sa voix volontairement retenue et douce se fait encore plus humble lorsqu'il évoque et décrit les vins. La truculence, c'était le registre d'André Noblet, l'ancien maître de chai disparu en 1986 ; celui d'Aubert, c'est la litote. S'il n'était pas normand et russe par ses ancêtres, on le croirait anglais par son art de l'*understatement* qui s'harmonise bien avec ses tweeds et ses velours patinés. Il se sent investi d'une mission dont il n'est jamais certain d'être digne, un peu comme les saints prêtres catholiques lorsqu'ils célèbrent la messe, le curé d'Ars, par exemple. Et précisément parce qu'il passe beaucoup de temps à observer, écouter, lire, méditer, ses choix et ses paroles ont la force de l'évidence.

Il trouve aussi le temps et l'énergie de multiples autres activités, en

particulier la gestion de son propre domaine de Bouzeron où il a installé désormais son neveu Pierre de Benoist et celui de HdV (Hyde de Villaine), dans la Napa Valley en Californie, qu'il a créé avec Larry Hyde, un cousin de Pamela, son épouse, née Fairbanks. Larry et Pamela descendent de José de la Guerra, grand d'Espagne qui a fait partie des pionniers de l'expansion californienne à partir de 1810. On ne saurait comprendre Aubert sans Pamela qui, pourtant, se montre peu au domaine. Elle exprime avec enthousiasme l'admiration et l'affection qu'elle voue à la Bourgogne, au vin et au domaine, faisant preuve en toutes circonstances d'une exquise délicatesse. À l'évidence les vertus de la romanée-conti sont aussi les siennes.

Aubert de Villaine est enfin à l'origine du projet de faire classer les climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco, désormais secondé par Guillaume d'Angerville, de Volnay, et porté par l'ensemble du monde du vin, tout comme par les élus de toutes sensibilités. Les mondanités l'ennuient profondément, mais il s'oblige à celles qui peuvent servir le domaine, la Bourgogne et le dossier Unesco. Benoist Simmat et Philippe Bercovici ont produit en 2014 une plaisante bande dessinée intitulée *La Romanée contée* dans laquelle Aubert de Villaine est gentiment brocardé et où, sans en dévoiler l'histoire, il tente d'échapper à toutes les pressions dont il fait l'objet. Bien entendu, la visibilité de la DRC attire des demandes de visites, en nombre tel que seule une petite partie peut être agréée. Rien n'agace plus Aubert que les journalistes qui veulent à tout prix lui soutirer des informations sur la gestion et l'avenir du domaine. Il rappelle à juste titre qu'entre le phylloxéra à la fin des années 1870 et les années 1970, le domaine n'a rien rapporté à ses propriétaires, manière de dire que ce capital n'est en rien une sinécure reposante. Il est pénétré du sentiment qu'il n'est qu'un humble relais dans une chaîne ininterrompue sur ces terres depuis le Moyen Âge, le dépositaire d'un trésor qu'il doit, comme les talents de l'Évangile, préserver et, dans la mesure du possible, faire fructifier avant de transmettre. Il aime citer Pierre Veilletet et rappeler qu'« il n'existe pas de vignobles prédestinés, il n'y a que des entêtements de civilisation ». Il ne fait aucun doute qu'Aubert est un fieffé entêté de civilisation !

Tout se bouscule dans ma tête en essayant de coucher sur le papier ce que cette parcelle de terre argilo-calcaire sombre représente pour moi. Après tout, il s'agit d'un dictionnaire « amoureux », alors j'y vais,

au risque de rompre le charme en habillant mes souvenirs de mots maladroits comme, justement, dans une déclaration d'amour de débutant un peu gauche. Me revient en mémoire comme si c'était hier mon initiation au parfum de rose au bord de la fanaison et au velours de la romanée-conti, au cours de ma première visite au Domaine (c'est ainsi qu'on le nomme sans autre précision, mais avec une majuscule de respect qui s'entend dans la prononciation), à l'invitation du maître de chai, le bon géant qu'était André Noblet. C'était un beau matin d'avril 1978 en compagnie de Mayumi, la plus bourguignonne des Japonaises, avec qui je partage tout depuis lors et sans doute un peu grâce à ce moment béni. André avait fait très fort ce jour-là, en un temps, il faut le dire, où la pression mondiale sur la DRC était déjà très forte, mais moins forte qu'aujourd'hui et où il avait carte blanche pour recevoir les visiteurs qui lui plaisaient, comme il l'entendait. Nous avions goûté à la barrique tous les 76 et les 77, le montrachet après la romanée-conti, comme il se doit, puis dégusté dans l'ordre précis qui suit, j'ose à peine l'écrire, un grands-échézeaux 1974, une romanée saint-vivant 1972, une romanée-conti 1956, un montrachet 1970 et, pour finir, un richebourg 1937, l'un de ces vins issus de vieilles vignes françaises non reconstituées après le phylloxéra, comme c'est inscrit sur le bouchon que je conserve pieusement. Chemin faisant, flacon après flacon, André nous a offert son grand jeu de comparaisons entre le corps du vin et celui de la femme. Je tombais des nues, si je puis dire, ou plutôt je grimpais au ciel devant tant de splendeurs et tant de sensations envoûtantes totalement inédites pour moi qui connaissais surtout le bourgogne au travers des vins de la famille Arnoux à Chorey-lès-Beaune, délicieusement pinotants et charmeurs, mais qui ne jouaient pas dans la même cour.

Malgré la fraîcheur de l'air, nous avions accumulé assez de calories pour pique-niquer sur une pelouse au-dessus des Champs Perdrix, dans les effluves des aubépines, face à la plaine de la Saône et au Jura bleuté, éclaboussés de soleil printanier. Jamais plus belles fiançailles ne furent célébrées. J'en suis profondément reconnaissant au domaine dont je ne connaissais pas alors les possesseurs. Ils faisaient totalement confiance à André qui servait ses employeurs – « les propriétaires » – avec zèle et panache. Nous avons profité de cette liberté qu'il pouvait prendre et qui nous a fait frôler l'ineffable. Me remémorer ce moment et quelques autres sous les mêmes voûtes des caves du Domaine oblige

à se tenir un peu plus droit dans la vie, mais la tête inclinée par le respect.

Nous sommes revenus souvent à Vosne dans les années qui ont suivi et ne manquions jamais de rendre visite à André et Madeleine qui nous avaient pris sous leur protection malgré l'étonnement que ce métissage leur inspirait. Nous en parlions très directement ; leur franchise et leur amitié nous amusaient et nous touchaient. Nous avons passé quelques moments chaleureux ensemble dans notre gîte de Concoeur et chez eux, à Vosne, parfois en compagnie de Bernard, de Françoise, de Chantal et d'Aleth. Nous buvions ensemble les beaux vins de leur domaine propre, du vosne-romanée de belle naissance, du premier cru « Au-dessus des Malconsorts » et un inoubliable aligoté récolté à l'est de la voie ferrée qu'il aurait été criminel de mêler avec de la crème de cassis, tant il était suave.

Madeleine est une Bourguignonne impressionnante de naturel paysan et de majesté. Lorsque André dirigeait le domaine, elle n'entrait jamais en cuverie, comme aucune autre femme du reste. Il croyait dur comme fer – et il n'était pas le seul dans les vignobles de France et d'ailleurs – qu'elle aurait pu perturber la fermentation du moût, surtout au moment de ses affaires, conviction qui était également celle de tous les boulangers et des cuisiniers en train de tourner une mayonnaise. En revanche, c'est elle et elle seulement qui avait la délicate mission de tailler la Romanée-Conti, en deux fois pour ne pas lui couper les deux jambes en même temps, disait André. Il y a quelques années, la journaliste américaine Alice Feiring rend visite au domaine. Aubert de Villaine la reçoit dans son style inimitable de grand boyard russe réservé – qu'il est par sa mère, née Elena Zinovieva, décédée en 2013 dans sa 105e année – et, après une visite et une dégustation dans les caves, lui propose d'aller voir les vignes, ce qui fait partie du rituel auquel il tient. Ils s'y rendent en voiture. Je la laisse conter la suite, relatée dans son bel essai intitulé *La Bataille du vin et de l'amour. Comment j'ai sauvé le monde de la parkerisation*[1]. « Aubert fit crisser ses freins quand il aperçut une vieille dame qui marchait sur l'étroit bas-côté. Elle avait un port royal. Il se précipita hors de la voiture, l'embrassa sur les deux joues, discuta avec enthousiasme avec elle et la serra sans façon, chaleureusement, dans ses bras. Il souriait quand il est revenu s'asseoir à la place du conducteur. "Il s'agit de Madeleine Noblet, est-ce que vous la

connaissez ? me demanda-t-il, comme si son nom était sur toutes les lèvres à New York. C'est la mère du vinificateur du domaine. C'était une ouvrière remarquable dans le domaine. Elle a pris soin de ces vignes." J'avais entendu dire que le travail de la taille était une tâche difficile, qui demandait des qualifications. Mais je n'avais jamais vraiment compris qu'il s'agissait d'un métier jusqu'à ce que je voie le respect sur le visage d'Aubert. »

Quatre ans après ma sublime initiation, vient le moment de déclarer à la mairie du 8e arrondissement de Paris, un certain 2 mars 1982, la naissance d'un fruit direct de cette rencontre, une jolie frimousse prénommée Delphine, Marie, Romanée, troisième prénom que l'employé d'état civil inscrit sans sourciller. Quelques jours plus tard, une larme de romanée-conti 1962 est déposée sur sa petite langue rose, provoquant une expression de béatitude parfaite. Lentement et pieusement, ses parents achèvent la bouteille pour célébrer l'événement et la communion du Japon et de la France dans le vin. Aujourd'hui, parmi d'autres, tous venus de Bourgogne, un fût (vide) de romanée-conti orne l'allée qui mène au temple voué à la mémoire de l'empereur Meiji à Tokyo. Celui qui ouvrit les portes du Japon en 1868 aimait le vin. Un Japonais amoureux du bourgogne et des Français amoureux du Japon ont voulu le rappeler en face de la muraille des tonneaux de saké que l'on trouve habituellement au seuil des temples shinto.

Encore quatre ans et la relation fusionnelle se poursuit, mais cette fois-ci dans le drame. Je viens de soutenir ma thèse, et quelques jours de changement d'air en Bourgogne s'imposent. Le vendredi 30 mai 1986, nous déjeunons avec Madeleine et André Noblet en compagnie de quelques nobles flacons. André a pris sa retraite deux ans plus tôt, après quarante-quatre années passées au domaine où il avait commencé comme simple ouvrier en cave, sous la houlette du régisseur Louis Clin. Il fait beau, l'air embaume. En sortant de table, André nous promène en voiture dans les Hautes-Côtes. Sur la petite route qui va de Concoeur-et-Corboin à Villars-Fontaine, au milieu des vignes des Genevrières qui font face au Midi, il nous dit : « Voici le plus beau paysage des Hautes-Côtes. » Message reçu en vue d'une future tranche de notre vie. Il nous convie à venir le lendemain, samedi 31 mai, boire un verre d'aligoté avant que nous ne reprenions le chemin de Paris. En arrivant, nous l'apercevons allongé sur son

banc dans son jardin. Il ne nous répond pas : il vient d'être terrassé à soixante-deux ans par un infarctus, et les pompiers ne parviendront pas à le ramener à la vie. Madeleine de retour des vignes avec sa houe à désherber fait preuve de dignité et de sang-froid ; en croyante et en paysanne, elle fait d'abord allonger son André sur son lit et l'habille aussitôt en tenue du dimanche, lui enlève son alliance qu'elle porte depuis autour du cou et lui noue un chapelet entre les mains, avant de se laisser doucement aller à pleurer. Romanée découvre ainsi que la mort est dans l'ordre naturel des choses. L'André repose dans le cimetière de Vosne, l'un des plus beaux du monde, aux confins des Suchots et de la Romanée-Saint-Vivant où nous allons parfois bavarder un moment avec lui. Peu après, nous nous installons à Villars-Fontaine dans une petite maison vigneronne. En 1996, nous cultiverons 1 ha de chardonnay attenant au parc du château où nous passerons quatre fortes et folles années. La page s'est tournée, mais notre cœur demeure toujours accroché au coteau entrevu avec André la veille de sa mort.

Bien d'autres visites se succèdent à Vosne, parmi lesquelles les vendanges 1986 chez Madeleine et ses enfants, puis des visites espacées au Domaine en compagnie d'Aubert de Villaine et de Bernard Noblet.

Je saute les années. Un certain 3 avril 2006, à quelques semaines près, il y a vingt ans qu'André a pris congé. Après une dégustation à la barrique des 2004 et des 2005, déjeuner frugal au Domaine en compagnie d'Aubert et de Madeleine. Aubert sait comment l'honorer et lui faire plaisir : après une tâche 1995, un échézeaux 1966, il débouche une bouteille de son vin préféré, un montrachet 1996. Il a toute la puissance explosive et la fraîcheur de son millésime. Un archange passe. Madeleine rayonne. L'amitié a besoin d'être célébrée.

Autre visite récente à marquer d'une pierre blanche, celle du 17 janvier 2008. Je viens d'entrer à l'Académie du vin de France et suis convié à une dégustation au Domaine, en compagnie des confrères et amis Jean-Pierre Perrin, Jacques Puisais, Bernard Pivot, Erik Orsenna, Philippe Bourguignon, Benoît France et Alain Senderens. Aubert de Villaine et Bernard Noblet, devenu chef de cave, officient malicieusement pour affoler nos papilles dans un exercice de haute voltige, une dégustation qu'Aubert a voulu ébouriffante au cours de laquelle nous connaissons les crus, mais nous devons deviner les millésimes, à raison de deux par appellation : autant dire mission

impossible, car aucun de nous n'a l'habitude quotidienne de ces crus d'exception, les plus grands de Bourgogne, ne disons pas du monde pour n'humilier personne. C'est le meilleur palais d'entre nous, Philippe Bourguignon, qui sans se vanter se trompe le moins. Se succèdent en rafale échézeaux 2005 et 2001, grands-échézeaux 1999 et 1994, romanée-saint-vivant 1990 et 1984, richebourgs 1966 et 1967, ces derniers éclatants de jeunesse, la tâche 1962 et 1965, romanée-conti 1961 et 1957 et, pour finir en queue de paon, deux montrachets 2006, l'un bâtonné, l'autre simplement roulé une fois dans son fût. Suit un déjeuner bourguignon dans le garage du Domaine : jambon persillé et rosette pour les montrachets 1977 et 1979, filet de bœuf du Charolais et purée maison pour un richebourg en majesté (l'émotion m'a empêché de noter le millésime), des fromages (de Cîteaux et de Gevrey) pour deux romanée-conti de guerre : une 1943 et, pour finir, une 1942, quasiment les derniers feux, ô combien intenses dans les registres de la truffe, de la réglisse et des pétales de rose fanée, de la vieille vigne française non reconstituée, puisque le sulfure de carbone que l'on injectait au pal dans le sol pour éliminer le phylloxéra vint alors à manquer. De plus, le gel du 1er mai 1945 avait sévèrement touché la romanée-conti qui a eu du mal à repartir ; la dernière récolte des vieilles vignes s'est limitée à six cents bouteilles. La mort dans l'âme, il fallut se résoudre à arracher : travail colossal, rappelait André Noblet, car la partie superficielle du sol était constituée d'un inextricable enchevêtrement de racines et de vieux ceps couchés, résultat de l'antique technique du provignage. Le passage aux vignes greffées a eu pour effet d'aérer le sol et de permettre aux racines de plonger bien plus en profondeur et donc d'amplifier le corps du vin. C'est en tout cas ce qu'il pensait.

Pour achever ce florilège, un mot sur l'événement du 15 février 2013. Une brochette de scientifiques de haut vol et de toutes spécialités est réunie par Aubert dans la cuverie des moines de Saint-Vivant, devenue siège du Domaine. Parmi eux, le géologue Jean-Pierre Garcia, de l'université de Bourgogne, devenu expert très pointu en archéologie du vignoble et du vin. Nous prenons connaissance des résultats des analyses effectuées sur une antique bouteille de vin – probablement une romanée-saint-vivant – découverte quelques années auparavant dans les ruines de l'abbaye de Saint-Vivant, sur la colline de Vergy. Bien des incertitudes demeurent, mais le verdict est

clair : elle contenait un vin produit entre 1772 et 1830. Ceux qui ont pu en goûter une larme au moment de son ouverture en 2011, parmi lesquels François Audouze, « réanimateur de vieux flacons », comme le qualifie *La Revue du vin de France*, ont décrit un vin quelque peu éteint, avec quelques fragrances de volatil, mais du vrai vin. Émouvant, mais pas de quoi se relever la nuit. Pour notre consolation, Bernard Noblet ouvre une bouteille superbe de richebourg 1946. André qui repose à quelques mètres de là nous fait un petit coucou : c'est le premier vin qu'il a mis en bouteilles lui-même au Domaine. Il est net, brillant, clair et exhale un superbe nez de pétales de roses fraîches. Soixante-sept ans, et pas une ride !

Si je m'attarde à décrire tous ces moments magiques, c'est parce qu'ils sont encore gravés dans ma mémoire et qu'ils comptent pour beaucoup dans mon sentiment d'appartenance à la Bourgogne et, au-delà, dans l'idée que je me fais de la vie. Lorsque mes neurones se fatigueront, je risque d'oublier, alors en me relisant, peut-être éprouverai-je cette sensation unique des lendemains de dégustation des très grands vins : la rémanence aussi brève que fulgurante du goût de ceux-ci. Et puis, on ne sait jamais, peut-être aurai-je encore l'occasion d'humecter mon palais toujours desséché de l'un des nectars de la DRC et, lorsque je serai passé de vie à trépas, j'espère avec ferveur ne plus avoir jamais soif, mais qu'au festin céleste ce sera romanée-conti ou tâche, au choix et à volonté, pour la joie éternelle.

Roupnel (Gaston)

Voici l'écrivain le plus bourguignonnant qui soit, lyrique à la folie dans la plupart de ses écrits, parfois truculent comme dans *Nono* (1910), parfois un peu pontifiant, universitaire atypique dont les travaux sont désormais datés et surtout contestables. Son œuvre est d'un rare parti pris agrarien. Sa chère Bourgogne est plutôt la Haute-Bourgogne, celle de la Côte-d'Or, de Dijon et de ses environs immédiats. Qu'on en juge par le résumé de sa géographie personnelle qu'il livre dans *La Bourgogne*, publiée en 1936 aux éditions des Horizons de France » : « Le Morvan avec sa rude forêt, l'Auxois avec ses haies et ses prés, les claires Terrasses calcaires burinées de vallées,

la Côte et son somptueux vignoble, le Pays Bas avec ses étangs et son fleuve, voilà les cinq pays qui composent la Bourgogne, et qui en font la plus vigoureuse association française de territoires qui se complètent et de forces qui s'harmonisent !… » Le Sénonais, la Puisaye, le Nivernais, le Mâconnais ne font pas partie de la Bourgogne de son cœur.

À l'en croire, en revanche, Paris ne serait rien par elle-même et n'existerait depuis toujours que grâce à la richesse bourguignonne descendant l'Yonne et la Seine : « […] c'est de cet incessant arrivage bourguignon de biens matériels ou spirituels que va s'entretenir et se nourrir la capitale, s'achever la vie et le génie de Paris ». Audacieux ! Roupnel n'avait sans doute pas lu Michelet ou alors, ce qui est plus plausible, n'avait pas adhéré à sa vision du rôle de Paris en France exprimée dans son *Tableau*, vision d'un Parisien, bien entendu : « […] le centre se sait lui-même […], pense, innove dans la science, dans la politique ; il transforme tout ce qu'il reçoit. Il boit la vie brute, et elle se transfigure. Les provinces se regardent en lui ; en lui elles s'aiment et s'admirent sous une forme supérieure ; elles se reconnaissent à peine […]. » La Bourgogne de Roupnel est, comme la gare de Perpignan de Dalí, le centre du monde : « Carrefour des chemins de l'Europe féodale », elle devient « le cœur de la chrétienté », puis sous les ducs « centre de la politique, de la guerre et de la diplomatie ». « Aujourd'hui, le torrent de la vie universelle, par brèches étroites et par tunnels, traverse la Bourgogne en grands express, éclairs fulgurants qu'échangent du matin au soir, et du soir au matin, Paris et Marseille, Londres et Rome. » Et pour faire bon poids, elle est le château d'eau de la France et « elle a les sources du plus grand vin du monde » !

Les paysages et les territoires que sa plume s'attarde à décrire sont profondément humanisés, on peut même dire que son panthéisme en fait de véritables personnages doués de volonté, croyance qu'il exprime dans un style romantique si ampoulé qu'il finit par en être besogneux. Ainsi, l'Auxois, « ce sont ces fraîches vallées pastorales, évasées comme pour s'ouvrir à l'abondance et contenir la douceur de la vie. La prairie les emplit. Mille rigoles, mille ruisselets en entretiennent la verte fraîcheur. Leur onde invisible et jasante est cachée dans l'herbe. Ces murmures menus, ces voix grêles et pures sorties de la prairie aux boutons d'or, c'est la vieille campagne

française qui nous chante sa courageuse confiance et nous chuchote son humaine allégresse… ». Plus loin, il bâtit même une théorie de cette étrange géographie anthropomorphique : « Chaque lieu est moins un coin de la nature qu'un coin de l'âme humaine générale qui chante dans le passé. » Gaston Bachelard était son ami et son admirateur (« Il est à peine lu que déjà un écho s'éveille dans l'âme qui l'a compris ») et l'on conçoit qu'il ait été séduit, après sa conversion tardive au catholicisme, par la pensée de Teilhard de Chardin.

J'ai découvert Roupnel il y a quelque quatre décennies en lisant avec un étonnement dubitatif son *Histoire de la campagne française*, parue pour la première fois chez Grasset en 1932. Pour lui, l'openfield, le paysage de champs ouverts du nord de la France, est inchangé depuis les défrichements réalisés par nos ancêtres à tête ronde, les brachycéphales du Néolithique : « Cette terre encore mouillée de ses frais limons glaciaires […], partout l'homme y était déjà fixé sur chaque terroir par des liens éternels. » On a appris depuis que rien n'est « éternel » en matière de paysage et que les champs ouverts ne sont apparus avec l'assolement triennal qu'entre le IXe et le XVe siècle, se diffusant de l'Allemagne vers la France. Mes maîtres en géographie ne recommandaient pas la lecture de Roupnel lorsque j'étais étudiant à la fin des années 1960, sans doute parce qu'ils le considéraient comme un historien approximatif et un écrivain régionaliste et non comme un géographe sérieux. Ils ne recommandaient d'ailleurs pas davantage l'ouvrage d'un autre historien plus reconnu, Marc Bloch, *Les Caractères originaux de l'histoire rurale française*, publié en 1931, pas plus, ce qui pour le coup est plus mystérieux, que l'*Essai sur la formation du paysage rural français* de Roger Dion, publié en 1934, de loin le plus inspirant, le plus synthétique aussi en ce qu'il tricote de manière serrée les données de l'environnement et de l'activité humaine.

Devant enseigner et écrire sur l'histoire des paysages français, j'avais entrepris la lecture de ces trois grands textes fondateurs dont celui de Roupnel qui venait d'être réédité dans la collection « Terre humaine » avec des commentaires dithyrambiques de Jean Malaurie, Pierre Chaunu et Emmanuel Le Roy Ladurie, excusez du peu ! Il m'avait de prime abord séduit parce qu'il me rappelait les proses panthéistes de Giono ou de Ramuz que j'avais dévorées lorsque j'étais jeune étudiant en géographie peu sorti de sa banlieue, allergique à la

vacuité de 1968, et que je m'imaginais, naïvement, à la manière d'Emmanuel Berl, que la terre, elle, ne ment pas. J'avais aussi lu un peu plus tard le géographe auvergnat Lucien Gachon, l'ami de Pourrat, qui chantait son Livradois avec des accents lyriques et qui, lui aussi, mêlait science et littérature ; je m'étais même rendu en pèlerinage dans la ferme de ses ancêtres afin de le rencontrer. Mais le style trop fleuri de Roupnel m'avait vite lassé et, surtout, l'auteur me chiffonnait beaucoup par sa manière de prendre ses rêves pour des réalités, d'imaginer que le temps s'était arrêté et qu'il suffisait d'avoir vécu avec les paysans du tournant du XX^e^ siècle pour expliquer avec pertinence le déroulement total de l'histoire des campagnes. Il ne pouvait accepter l'idée que, au mieux, ils ont conservé le souvenir des pratiques de leurs grands-parents. Ils n'ont aucune conscience du fait qu'à la campagne, comme en ville, abondent les vestiges des temps les plus anciens, mais que ceux-ci sont mêlés aux traces des époques ultérieures en un tout complexe qui demande autant d'habileté pour être lu qu'un palimpseste pour un paléographe.

De fait, Roupnel n'est pas un chercheur rigoureux qui fonde toute affirmation ou hypothèse sur des faits, des témoignages sûrs, des lectures critiques. Au contraire même, il fait de ses convictions des preuves irréfutables, comme l'a bien montré son excellent biographe américain Philip Whalen qui le qualifie d'« écolo-mystique » et le cite : « l'érudition a toujours été indigeste » ou « la vérité scientifique […] trouve son unique expression dans les mathématiques, […] il est d'autres vérités qui relèvent celles-là de notre intuition intime ». Dans l'avant-propos de son *Histoire de la campagne française*, il n'hésite pas à écrire : « Mais pourquoi ne pas l'avouer ? […] Je suis redevable moins à une documentation manuscrite ou imprimée qu'à des observations personnelles. Ce sont trente années d'investigations à même le sol qui m'ont procuré la matière essentielle de ces études. » Et en 1943, dans *Histoire et Destin*, il affirme que « l'histoire est moins une science qu'un sens », pas plus que ne relèvent de l'histoire qu'il défend « les assommants pavés de Sorbonne qui écrasent, du poids de leur mille pages, l'humble grâce d'une idée » ! Comment s'est-il conforté dans des méthodes aussi surprenantes chez un universitaire, lui qui avait reçu des éloges appuyés d'Henri Hauser, de Lucien Febvre et de Charles Seignobos pour sa thèse parue en 1922 et portant sur *La Ville et la Campagne au XVII^e^ siècle. Études sur les populations du pays*

dijonnais ? Celle-ci se situait pourtant déjà aux limites des canons du genre universitaire. Au moment de sa mort, Lucien Febvre écrit dans les *Annales* à propos de l'*Histoire de la campagne française* : « Oh ! bien sûr, les vétilleux avaient de quoi exercer leur industrie sur ces pages souvent aventureuses, sur ces néolithiques un peu trop mis à profit, sur quelques effusions trop abondantes, peut-être, en points d'exclamation. Mais quoi ? Il court à travers ce livre de telles senteurs, un tel parfum de bois et de prairies, de terres fraîchement remuées et de vignes en fleurs ; il s'y lève, à chaque page, de si belles images de grâce franciscaine ; il s'y exprime un tel amour des gestes du laboureur, "si purs et si doux qu'ils semblent mettre le monde entier en paix", qu'il m'était impossible de m'associer à des critiques un peu grincheuses et qui montraient des auteurs insensibles au charme profond et à la forte leçon de ce que je continue à nommer un très beau livre. Un de ceux qui donnent faim et soif de savoir. »

Douze ans plus tôt, en 1910, il publie un roman paysan, *Nono*, qui remporte un franc succès et manque même le Goncourt d'une voix, au troisième tour de scrutin ; celui-ci est attribué à un autre écrivain régionaliste, le Franc-Comtois Louis Pergaud pour *De Goupil à Margot*. La même année, Apollinaire et Colette sont d'ailleurs aussi en compétition au premier tour, alors que *Nono* ne bénéficie curieusement d'aucune voix. Il se console avec la médaille de vermeil de l'Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon. Il récidive trois ans plus tard avec un autre roman paysan, *Le Vieux Garain*, qui narre l'histoire d'un facteur. La veine de ces livres est très proche de celle de *Colas Breugnon* que Romain Rolland écrit la même année, mais

ne publie qu'en 1919, ainsi que de *Mon oncle Benjamin* de Claude Tillier, paru en 1843. Comme dans *Nono*, Roupnel se fait plaisir en truffant son texte de savoureuses expressions bourguignonnes qu'il a apprises depuis sa tendre enfance.

Pour comprendre sa conception toute personnelle de la recherche et de l'écriture, il faut plonger dans l'histoire de sa jeunesse. Il puise sa culture dans une enfance rurale à Gevrey-Chambertin qui n'est pourtant pas le terroir de ses ancêtres. Au moment de sa naissance en 1871, son père, Normand d'origine marié à une Bourguignonne, est employé des chemins de fer à Laissey dans le Doubs. Lorsqu'il a six ans, son père est nommé chef de la gare de Gevrey-Chambertin. Il perd sa mère et sa sœur alors qu'il est encore jeune, et son père, plus cultivé qu'on ne l'est d'habitude dans sa corporation, l'encourage à poursuivre ses études après l'école primaire. Il est donc interne au lycée de Dijon puis, son baccalauréat en poche, il s'inscrit en histoire à la faculté de Dijon. Sa licence obtenue, son professeur, Louis Stouff, l'incite à préparer l'agrégation à la Sorbonne. Il est deux fois de suite admissible, mais échoue à l'oral, ce qui est peut-être l'une des causes de son rejet des méthodes universitaires classiques et sa préférence pour l'histoire poétique. Peu avant sa mort, il se confie au journaliste Lucien Boitouzet : « C'est le métier de professeur qui m'a donné le plus de satisfaction. Je m'étais attaché à mes étudiants et je crois que j'ai réussi à leur donner quelque chose en éveillant en eux la curiosité que la préparation aux examens avait tarie… » Il commence une carrière nomade de professeur de lycée au cours de laquelle il a l'occasion de goûter à l'enseignement universitaire comme chargé d'enseignement à l'université de Grenoble. En 1907, il épouse Suzanne Bizot, fille unique et bien dotée d'un vigneron de Gevrey-Chambertin dont il aura l'année suivante un fils, Louis. D'une psychologie fragile, celui-ci mettra fin à ses jours à l'âge de vingt-neuf ans, et les dernières années de la vie de Gaston Roupnel en seront assombries.

Pour l'heure, Gaston ne songe qu'à se rapprocher de son cher Gevrey où il doit gérer le vignoble de son épouse, arrondi par ses soins, en ces années de mévente où les prix de la terre sont au plus bas. Ses grands crus sont réputés (Mazoyères-Chambertin, Mazis-Chambertin, Charmes-Chambertin, Chambertin à Gevrey, Les Grands-Suchots à Vosne) et ils s'exportent bien, en particulier aux États-Unis, ce qui fait de Gaston Roupnel un professeur aisé. Il parvient à se faire

muter au lycée Carnot puis, en 1923, sa thèse soutenue, il se voit proposer du fait de sa notoriété un poste de professeur à la faculté de Dijon et accepte d'occuper une chaire intitulée « Histoire, littérature et patois bourguignons ». Il ne variera plus dans sa méthode intuitive et dans son style jusqu'à sa retraite en 1938. Il partage son temps entre Dijon et Gevrey et ne songe nullement à faire carrière à Paris où il ne se serait sans doute pas senti à l'aise. Comme il l'écrit lui-même : « Je m'aime mieux ici, chez nous. » Et ailleurs : « Vous ne savez pas quel bien moral ils me font quand, à Gevrey, ils me disent : "Gaston, què tu fais ?" »

Le régime de Vichy l'enrôle à son corps défendant dans la promotion de sa politique ruraliste et régionaliste, comme c'est le cas de tous ses homologues dans toutes les provinces de France, mais il ne milite nullement en faveur de la révolution nationale. Il la critique même sans ambages en écrivant en 1943 dans *Histoire et Destin* : « Il faut donc que le chef, pour être un vrai chef, soit plus qu'un maître, plus qu'un roi, il faut qu'il soit un homme ! […] il n'y a plus de gouvernement, il n'y a qu'une administration. Et, tels les mourants, les Français ne sont plus que des administrés. » Pour lui, le régionalisme politique et administratif n'a guère d'intérêt, compte tenu de la rapidité des moyens de communication. Il se confie à Lucien Boitouzet juste avant sa mort et fustige « la période des grands continents et des foules sans âme ». Et il ajoute : « Le vrai sens du régionalisme est dans la remise en valeur, non pas précisément de la région et de la province, mais des "lieux". Son rôle est le réenracinement. Ses raisons d'être sont spirituelles et morales. […] Dans l'histoire des hommes, les grands continents sont les grands muets. […] Mais les lieux privilégiés sont étroits comme des cimes et pathétiques comme un gouffre. C'est dans un creux de Judée, c'est dans un flanc de l'Acropole, c'est là dans un reniement du monde qui refuse son sol et dérobe ses espaces, c'est là dans la misère de la terre et le dénuement des rochers, c'est là que l'homme en tourments a exalté les merveilles spirituelles de son être… »

Sa pensée et son œuvre tombent vite dans l'oubli après sa mort en 1946. La réédition de l'*Histoire de la campagne française* en 1974 semble réveiller sa mémoire, mais une autre étoile de la truculence bourguignonne a pris sa place, un auteur sachant rouler les *r*, rendu très populaire par la télévision et par Bernard Pivot : Henri Vincenot.

Il y a bien des points communs entre les écrits des deux auteurs, tous deux fils de cheminots et candidats malheureux du Goncourt, manqué de justesse. Roupnel était d'ailleurs très proche du grand-père Vincenot avec qui il marchait souvent. La grande différence est qu'Henri se plaçait uniquement dans le registre de la littérature et n'a jamais songé à une carrière universitaire.

Que reste-t-il de Gaston Roupnel aujourd'hui ? Une belle maison au centre de Gevrey-Chambertin, ornée d'une plaque à sa mémoire, dans la rue qui porte son nom, une autre à Dijon, près du square Darcy, une œuvre abondante mais peu lisible, des exégètes français et anglo-saxons assez nombreux et des interrogations sur ses paradoxes et sa science historique baroque. Il aura contribué par ses romans à entretenir l'image de légèreté malicieuse des Bourguignons, celle dont il serait souhaitable qu'elle perdure dans un pays qui se prend trop souvent au sérieux et se laisse aller à la neurasthénie. Le passé rustique sur lequel Roupnel a aimé par-dessus tout écrire n'avait rien de paradisiaque, mais la verve avec laquelle il l'a chanté rend sans doute compte d'un trait culturel authentique des sociétés paysannes de Bourgogne, surtout vigneronnes, qui savaient naguère compenser la dureté de leur quotidien, voire son tragique, par un sentiment joyeux de la vie. Pourvu que celui-ci ne sombre pas dans la nuit ! Ah, j'allais oublier, Gaston Roupnel fut un ardent défenseur des vrais vins de terroir, opposé aux coupages illicites avec des vins de la vallée du Rhône et d'ailleurs, ce qui lui valut de présider le syndicat viticole de Gevrey-Chambertin, d'œuvrer à la carte des AOC en 1936-1937 et de s'opposer en cela à Colette qui se contentait des vins du négoce et avait pris leur défense à ce moment. Et ça, cela mérite un hommage appuyé ! Celui qui écrit que l'« ivresse au bon vin de Bourgogne n'est jamais méchante » ne peut être un mauvais homme.

1. © J.-P. Rocher, 2010.

Saint-Fargeau (Château de)

« Au premier abord, on se heurte à l'aspect monumental et écrasant d'une maison fortifiée et défensive, faite pour traverser les siècles. Mais dès que l'on pénètre dans la cour d'honneur, on découvre un décor inimaginable. Personne ne peut soupçonner que, derrière cette austère carcasse médiévale, se cache un somptueux chef-d'œuvre classique du XVIIe, dessiné par Le Vau, d'une beauté rythmique extraordinaire. » Ce choc que l'on éprouve en franchissant le pont et le portail de Saint-Fargeau, c'est celui que l'actuel propriétaire Michel Guyot décrit avec justesse dans *J'ai rêvé d'un château* (J.-C. Lattès, 2007). Il le ressent pour la première fois en regardant le feuilleton de Robert Mazoyer inspiré du roman de Jean d'Ormesson *Au plaisir de Dieu* à la télévision en 1977, puis en se rendant en visite au château. Il apprend que le domaine est à vendre pour 1 million de francs, soit une bouchée de pain, si ce n'est qu'il tombe en ruine. Son frère et lui ne reculent devant rien. En empruntant, ils ont déjà racheté et retapé un petit château du XIXe siècle en Berry quelques années auparavant pour y créer un centre équestre. En 1979, les voici désormais en possession d'un immense château branlant, 200 pièces couvertes de 2 ha de toitures percées (trois couvreurs y œuvraient en permanence à la fin du XIXe siècle), desservi par 238 portes dont certaines ont perdu leurs menuiseries et 28 escaliers dont le principal n'est plus qu'une cage sans marches, éclairé par 353 fenêtres (7 250 petits carreaux), naguère chauffé par 55 cheminées. Avec une folle énergie, ils se lancent dans une première campagne de travaux, ouvrent une partie de l'édifice à la visite et créent dans le parc avec l'aide de bénévoles un spectacle de son et lumière qui réunit aujourd'hui 500 acteurs et 50 cavaliers bénévoles et qui attire désormais chaque vendredi et samedi d'été

6 000 spectateurs.

Ce n'est qu'un début ; en 1984, Michel Guyot rachète la ferme du château où revivent dans de beaux bâtiments du XVIIIe siècle les vieux métiers des campagnes de la Puisaye, puis d'autres châteaux plus ou moins en ruine dans diverses régions de France. Il les restaure et les ouvre à la visite en parvenant chaque fois à l'équilibre financier. L'aventure la plus folle est celle de la construction *ex nihilo* d'un château fort médiéval à Guédelon, également en Puisaye (voir Guédelon). Et pour faire bon poids, il collectionne les calèches, les harnachements de cuir, ainsi que… les locomotives à vapeur. Et ce diable d'homme, parti sans un sou vaillant, parvient à restaurer, entretenir et valoriser ce patrimoine éclectique, grâce aux innombrables visiteurs qu'il attire et quelques modestes subventions de diverses provenances.

Alors, qu'importe le kitsch de certaines mises en scène à l'intérieur du château et les mannequins poussiéreux évoquant naïvement les personnages d'une histoire pleine de rebondissements qui se poursuit ici depuis l'an mil et entre ces murs depuis le XVe siècle. Il ne pleut plus à l'intérieur de Saint-Fargeau, les boiseries, les parquets, des meubles d'époque sont de nouveau en place, la salle des gardes reconstituée comme avant l'incendie de 1752, des tableaux authentiques ou des reproductions ornent les murs. Le parc a retrouvé un peu de sa superbe. Bien des personnages ayant pris part au tintamarre de l'histoire de France ont possédé ce château et l'ont façonné jusqu'à lui donner cette allure, malgré les abandons et les incendies successifs : Jacques Cœur, Anne-Marie-Louise d'Orléans, dite la Grande Mademoiselle, dont l'exil de cinq années a valu à Saint-Fargeau sa façade de Le Vau, Louis-Michel Lepeletier de Saint-Fargeau, le conventionnel régicide qui sera assassiné à Paris en 1793, la veille de la mort du roi.

Une légende romanesque s'attache à cet acteur haut en couleur de l'agonie de l'Ancien Régime. La Convention passe commande au peintre Jacques-Louis David d'un tableau le représentant sur son lit de mort, destiné à faire partie d'une série consacrée aux martyrs de la Révolution comportant le célèbre *Marat expirant* et l'encore plus spectaculaire et grandiloquente *Mort du jeune Bara* pendant les guerres de Vendée. David récupère l'œuvre en 1795 et la conserve chez lui. La fille du régicide, Louise-Suzanne Le Peletier (l'orthographe du

patronyme est fluctuante) de Saint-Fargeau, avait été protégée par les révolutionnaires et était devenue la première pupille de la nation, mais son cœur penchait pour la monarchie, sentiment qu'elle exprimera pleinement sous la Restauration. À la mort de David en exil à Bruxelles en 1825, elle rachète à prix d'or (100 000 francs) le fameux tableau en s'engageant auprès des héritiers à ne pas le détruire. Pour effacer symboliquement la faute paternelle, elle le dissimule, dit-on, dans une maçonnerie du château de Saint-Fargeau, et la tradition rapportée par Jean d'Ormesson veut que chaque descendante en révèle l'emplacement à sa fille sur son lit de mort, chaîne qui s'est interrompue pendant la dernière guerre au décès de Marie Anisson du Perron, née de Boisgelin, en l'absence de sa fille la marquise d'Ormesson. Le tableau qui était immense n'est aujourd'hui connu que par une gravure réalisée à partir de l'original. Il est d'un goût aussi mélodramatique que celui de Marat gisant dans sa baignoire. Un artiste l'ayant aperçu au moment de sa vente le décrit avec force détails : « la chemise toute sanglante, et ouverte sur la poitrine, laissait voir la plaie béante […]. Une vive lumière venant d'en haut illuminait le visage et le buste. […] Sur le fond et au milieu était appendu à un clou un sabre sanglant de forme très vulgaire, et une couronne de chêne ». Mieux vaudrait peut-être respecter le souhait de Louise-Suzanne et le laisser dormir à tout jamais dans sa cachette…

Il faut rendre hommage à Jean d'Ormesson qui a assisté au déclin de Saint-Fargeau dans sa jeunesse et se trouve aussi à l'origine d'une renaissance que l'État ou les collectivités territoriales auraient été incapables d'entreprendre. C'est lui qui a décrit de manière émouvante et spirituelle à la fois la lente et inexorable fin d'un monde qui semblait immuable, celui de son aïeul dans la première moitié du XX^e^ siècle. « Je demande pardon à mon grand-père, conclut-il à la fin de *Au plaisir de Dieu*, de n'avoir réussi à élever que tant d'années après sa mort ce misérable château de mots en échange de son château de gloire et de pierre qu'il avait tant aimé. » Ce roman largement inspiré de ses souvenirs a pour personnages principaux en tout premier lieu le château familial (rebaptisé dans son roman Plessis-lez-Vaudreuil) et, ensuite, son grand-père Boisgelin, un peu comme Notre-Dame-de-Paris est le héros du roman de Victor Hugo, Gringoire, Esmeralda et Quasimodo ses faire-valoir. « Chaque nation, chaque famille, chaque

individu vit sur une mythologie qui colore son existence. Notre mythologie à nous, c'était le château. Le château jouait un rôle énorme dans notre vie de chaque jour. On aurait pu dire, peut-être, qu'il était l'incarnation du nom. Le même sacré les baignait. C'était le nom pétrifié. » Il dépeint ce milieu aristocratique si particulier qui jette ses derniers feux : « Nous étions des espèces de Robinson Crusoé, d'une élégance époustouflante, échoués depuis toujours sur leur île déserte de Plessis-lez-Vaudreuil, entourés de Vendredis à leur entière dévotion, et menacés par les tempêtes. » Jusqu'à la dernière guerre, chasses à courre, cérémonies familiales, visites de parents de toute l'Europe et mondanités diverses animent le château grâce à une armée pléthorique de cuisinières, de maîtres d'hôtel, de femmes de chambre, de gardes-chasses, de jardiniers, de palefreniers. L'enfilade des chambres de bonnes qui subsistent sous les toits est impressionnante.

En 1968, *annus horribilis* à tous égards (le vin détestable, l'université à vau-l'eau, l'interdiction d'interdire, le Printemps de Prague écrasé, etc.), les Ormesson sont contraints de vendre à une société belge le château qu'ils ne peuvent plus entretenir. Au nom de l'État, Malraux lui-même refuse de l'acquérir, sauf si les propriétaires s'en défont gratuitement en ajoutant la somme de 1 million de francs… « Nous étions superbes pour ce que nous avions de ruiné. Mais nous étions ruinés pour ce que nous avions de superbe », commente Jean d'Ormesson. « Ces arbres, cette mince colline, ce ciel, là-bas, si banal et irremplaçable, c'était nous. Est-ce qu'il allait falloir quitter tout cela, qui était si proche de nous, la chair de notre chair, nos morts, nos espérances abattues ? » La scène de la dernière messe du dimanche dans l'église du village a les accents de la dernière classe de Daudet. « Nous prions surtout, dit le curé, pour ceux qui nous quittent dans quelques jours et qui nous laisseront le souvenir très cher d'une famille chrétienne et fidèle… » Puis vient le dernier repas : « Il y avait une autre ombre autour de la table que celle des ducs et pairs et des maréchaux stupéfaits de nous voir nous en aller. Une ombre plus pleine de pitié pour notre douleur que de mépris pour notre lâcheté. Notre dernier repas n'était rien d'autre qu'une réplique profane d'un autre repas d'adieux. Nous aussi, nous allions quitter les royaumes de ce monde. Mais il n'y avait pas d'autre judas à notre table que l'histoire qui, après tant de baisers, n'en finissait plus de nous trahir. »

À Versailles, le soin apporté aux restaurations, l'ameublement qui se reconstitue lentement, l'abondant personnel de conservation et d'entretien peuvent donner l'illusion que Louis XIV est juste en déplacement pour quelques jours hors du domaine. À plus forte raison lorsque se tient dans le château ou au Trianon un banquet d'État à l'issue d'un opéra. À Saint-Fargeau, il faut un peu plus d'imagination, sauf peut-être dans la somptueuse salle à manger dans laquelle la table est mise ou dans la bibliothèque garnie de tous ses livres ou bien encore dans le parc, au bord de la pièce d'eau d'où la demeure de brique, de pierre et d'ardoise s'offre aux regards en majesté. C'est là qu'il faudrait pouvoir lire *Au plaisir de Dieu* ou plutôt en écouter la lecture par la voix inimitable de Jean d'O. Pas une pointe d'accent bourguignon dans cette voix aux intonations un rien surannées, celles qu'il faut pour oser prononcer avec naturel la phrase suivante : « Grâce à Dieu, disait un de mes arrière-grands-pères, et à peine en se moquant, nous sommes encore quelques-uns en Europe pour qui l'effort, le travail, le mérite personnel ne comptent pas. » Dérision de notre temps : c'est exactement ce que pensent aujourd'hui un certain nombre d'idéologues ou de profiteurs dont à l'évidence Jean d'O. ne fait pas partie. Malgré ses origines qui devraient le vouer aux gémonies dans le pays le plus égalitariste de la planète, le plus célèbre de nos académiciens est en même temps le plus populaire grâce à son apparente nonchalance, son chic parfait, son empathie pour tous ceux qui croisent son chemin, sans oublier… ses yeux. Il irradie la noblesse du cœur qui, à la différence des yeux, n'a rien de génétique, mais s'est infusée en lui comme en ses ancêtres pendant des siècles, au fil des événements glorieux ou dramatiques de l'histoire d'une lignée de

serviteurs de leur pays dépourvus de toute espèce de doute quant à leur conduite, quelles qu'aient été les circonstances. Même s'agissant du régicide qui, de toute manière, a payé le prix de son choix… et qui repose dans la chapelle de Saint-Fargeau après avoir été hébergé pendant quelques années au Panthéon.

Jean d'Ormesson est une sorte de dernier des Mohicans. Son panache et sa joie de vivre puissent-ils lui survivre et être contagieux !

Saône

Il est des fleuves ou des rivières qui unifient une région : c'est le cas de la Marne en Champagne, de la Seine en Île-de-France, de la Loire en Touraine. D'autres clivent nettement, comme le Rhin moyen, le Rhône ou la Saône. Pour les Bourguignons, la Saône est leur frontière, et elle a joué ce rôle pendant une grande partie de son histoire, au moins depuis l'âge du fer pendant lequel elle séparait le territoire des Éduens de celui des Séquanes qui se disputaient la perception des péages exigés des mariniers. Elle est l'une des quatre rivières, avec le Rhône, la Meuse et l'Escaut, choisies pour partager la Francie occidentale de la Lotharingie à la suite du traité de Verdun signé en 843 entre les petits-fils de Charlemagne. Elle perd cette fonction au temps du duché de Bourgogne, entre la fin du IXe siècle et 1477, date de la mort de Charles le Téméraire qui permet à Louis XI d'annexer la Bourgogne ducale au domaine royal, alors que la Franche-Comté tombe après quelques péripéties dans l'escarcelle des Habsbourg. Elle la retrouve alors jusqu'au traité de Nimègue en 1678, mais les provinces de Bourgogne et de Franche-Comté, bien que faisant toutes deux partie du royaume de France, seront désormais toujours administrées séparément et ne se réunissent aujourd'hui que contraintes et forcées par Paris, tout comme les universités de Dijon et de Besançon. Cela n'empêche pas leurs habitants d'estimer pareillement la belle rivière qui baigne leurs confins et de se retrouver pour festoyer d'une pôchouse ou d'une friture dans les auberges de Verdun-sur-le-Doubs, de Seurre ou de Lamarche.

Longtemps, un souvenir de cette partition est resté vivant dans le langage des mariniers de Chalon qui parlaient de rive d'Empire et de

rive de Royaume, tout comme ceux du Rhône décrits par Tournier (*empi* et *riaume*). Il est vrai que la largeur de la Saône dans les espaces les plus plats qu'elle traverse est ici ou là impressionnante, surtout en hiver, au moment de ses crues spectaculaires qu'aucun relief ou aucune digue ne contient. Alors, elle se répand, son lit majeur peut atteindre 5 km de largeur dans la plaine bressane et se trouve régulièrement submergé en janvier ou février, d'autant que sur ce tronçon la pente ne dépasse pas 5 cm/km. C'est la plus faible des 480 km de cours, qui mène de la source située à 400 m d'altitude jusqu'à la confluence, située à 160 m. Ici, comme l'écrit Paul Morand, elle est « dilatée, pareille au Niger » et ses « eaux léthargiques » mouillent « un pays plat, coupé de rideaux de peupliers et de saules ».

Cette rivière est de bout en bout paisible, au point qu'on ne voit pas toujours dans quel sens elle coule, sauf lorsqu'elle charrie des herbes, des feuilles ou des branchages et, bien entendu, aux piles des ponts. César l'avait remarqué pendant La *Guerre des Gaules* (I, 12) : « *incredibile lenitate ita ut oculis in utram partem fluat indicari non possit* », « son cours est si lent que l'œil ne peut en distinguer la direction ». Elle multiplie les divagations paresseuses et s'oublie dans des bras morts appelés losnes. Ses crues s'élèvent lentement et refluent au même rythme, mais elles peuvent être répétées plusieurs fois au cours d'une saison, comme l'affirme le dicton : « Quand la Saône est haute avant la Saint-Martin, elle revient sept fois dans la saison qui suit. » Elles peuvent aussi se montrer redoutables, comme celles de 580, 1602, 1711, 1840, 1856, 1955, 1970, 1981, 1982 et 1983, 2001, 2006. Celle de 1840 a détruit de très nombreuses maisons et atteint 7,28 m au pont de Chalon, 8,05 m au pont de Mâcon, soit 5 à 6 m au-dessus du niveau moyen. Elles sont susceptibles de se produire en toutes saisons, sauf en été, et correspondent à des pluies abondantes et persistantes à la fois dans le bassin de la petite Saône et dans celui du Doubs, augmentées, parfois, de la fonte des neiges dans ce dernier. Il est d'ailleurs surprenant que le nom de Saône survive en aval de Verdun, puisque le Doubs possède un débit moyen supérieur (175 m^3/seconde contre 160), phénomène que l'on retrouve avec la Seine dont le débit moyen est plus faible, d'abord, que celui de l'Aube, ensuite que celui de l'Yonne. Sans doute la Saône et la Seine le doivent-elles au prestige de la déesse dont elles portent le nom, *Sauconna* ou *Sequana*, probablement la même, vénérée des Séquanes comme des

Lingons, les deux tribus dans le territoire desquelles elles prennent leur source. Les copies répétées des mots, de part et d'autre du seuil de Bourgogne, ont fini par donner des noms différents. Toutefois l'histoire du nom de la Saône est plus complexe, car au temps de César, elle ne porte pas encore son nom actuel. Dans *La Guerre des Gaules*, le conquérant mentionne l'*Arar*, ce qui veut dire eau-eau (« Que d'eau, que d'eau ! », comme aurait dit Mac Mahon à propos d'une inondation de la Garonne) et pourrait évoquer selon certaines interprétations la lenteur de son cours.

L'eau de Saône est riche de toutes les terres traversées et infusées par elle-même et ses affluents. Ses premiers filets sourdent des sédiments anciens des Vosges du Sud, puis, à mesure qu'elle grossit, elle circule dans des terrains sédimentaires bourguignons et jurassiens plus récents où dominent les sols argilo-limoneux et surtout calcaires. Elle acquiert alors une teinte qui peut-être claire et bleutée, par temps anticyclonique prolongé, mais oscille plus souvent entre le doux verdâtre et le laiteux, selon les saisons et l'intensité des précipitations. Arrivée à Lyon où elle vient se jeter dans le puissant Rhône, elle lui apporte un peu de couleur et un voile de mystère, lui qui parvient au confluent de La Mulatière transparent et d'un bleu d'acier après s'être purifié en traversant le Léman. Chacun résiste à l'autre pendant quelques centaines de mètres avant de fusionner en volutes mouvantes vers Pierre-Bénite.

La personnalité placide de la rivière a inspiré les artistes. Elle est bien rendue dans la sensualité de l'allégorie sculptée par Nicolas Coustou en 1720 pour le socle de la statue équestre de Louis XIV érigée place Bellecour à Lyon (cette dernière ne date que de 1825). Pulpeuse, mais sans excès, la femme très peu vêtue qui la symbolise est mollement assise sur un lion curieusement plus majestueux et éveillé que son frère dompté et même amorphe sur lequel est appuyé à l'est du socle son pendant, le Rhône, figuré par un athlète d'âge mûr au regard tourné vers les lointains horizons de la Méditerranée. Ce dernier est l'œuvre du frère cadet de Nicolas, Guillaume I^{er} Coustou, l'auteur des étincelants *Chevaux de Marly*. Peut-être faut-il y voir une marque du respect d'un frère pour son aîné.

Le contraste entre la Saône et le Rhône a inspiré d'autres sculpteurs auxquels commande a été passée afin d'orner la ville de Lyon. Le couple enlacé, mais chastement vêtu, d'un vieillard – le

Rhône – et d'une jeune femme – la Saône – tous deux assis sur un lion qui lèche la main caressante de la femme occupe le nymphée situé face au confluent, dans le domaine du Petit Fontanière à La Mulatière. Cette œuvre sensible du XIXe siècle est malheureusement en mauvais état. Le bas-relief sculpté par André Vermare en 1907 pour orner la façade de la Bourse, place des Cordeliers, est autrement plus dramatique, audacieux et, soyons honnêtes, plus conforme à la vérité hydrologique. Le Rhône est figuré par un puissant nageur nu, le visage et tous les muscles tendus par l'effort. Il surmonte en l'ignorant une jeune femme gracieuse au visage caché et qui semble déjà s'être noyée, ayant cessé de lutter contre le courant que maîtrise son viril compagnon. Les allégories des piles de pierre du pont La Fayette, construit en 1890, sont assez médiocrement imitées des sculptures des frères Coustou. Quant à celles de Marcel Renard, plaquées sur le pont Kitchener-Marchand, elles sont datées de 1947. Vaguement inspirées de Maillol, elles sont inexplicablement placées tête-bêche et manquent de grâce, à l'exception d'un détail tiré de la réalité géographique : la Saône s'appuie sur des grappes de raisin de son bras gauche et tient dans sa main droite un verre de vin. Hélas, elle ne sourit point… Le Haut-Rhône ne manque pas de vin, et Guillaume Coustou avait d'ailleurs équipé son allégorie de grappes de raisin, mais rien de comparable à la profusion viticole de la Côte-d'Or, du Mâconnais, du Beaujolais et du Jura.

D'autres représentations de la Saône ornent des édifices ou Monuments situés le long de son cours. Une femme endormie, dévêtue et lovée au bord d'une source dans une anfractuosité rocheuse, figure Sauconna à Chalon, devant le musée Vivant-Denon. Mais loin des rives de Saône, la plus belle de toutes est allongée au pied du château de Versailles, au bord du bassin du Midi qui rassemble les allégories des fleuves baignant les régions pacifiées de la France, près du vase de la Paix et au droit du salon de la Paix.

Elle est l'œuvre du sculpteur d'origine italienne Jean-Baptiste Tuby qui traite du sujet en 1685-1688, alors que la Franche-Comté est devenue définitivement française quelques années auparavant. Elle emprunte les traits d'une jeune femme belle comme une déesse antique, sans maigreur ni excès de chair, accoudée sur une jarre d'où jaillit une eau calme et abondante. Sa tête est couronnée de pampres, et un ange voile le bas de son buste d'une guirlande également bachique. Le moins convenu est que son corps est tourné vers le sud et vers l'ouest, mais que sa tête et son regard sont nettement détournés vers le nord, regardant comme la femme de Lot les contrées qu'elle a quittées, comme si elle craignait le Rhône, situé à quelques mètres de là. Celui-ci est figuré par un homme mûr aux proportions admirables, portant une barbe sauvage et s'appuyant sur un sceptre, sous le regard admiratif d'un ange. Il ne se détourne pas ; son corps et son visage sont tournés vers le nord et, d'évidence, c'est la Saône qui attire son regard impérieux et son désir. La suite est écrite, et l'on imagine comment l'artiste aurait représenté la confluence : superbe métaphore géographique dont on ne peut douter qu'elle ait été voulue par Tuby, comme le sont tous les messages inscrits dans la représentation du monde qu'est le domaine de Versailles. Ce qui a fasciné les artistes, au fil des siècles, c'est donc moins la Saône en elle-même que son destin inéluctable qui est, selon l'expression consacrée, de « se jeter », fût-ce à son corps défendant, dans les bras du Rhône… pas toute seule, au demeurant, puisqu'il existe comme chacun sait un troisième fleuve lyonnais : le beaujolais !

Seine

Que le fleuve arrosant Paris s'appelle Seine montre la puissance de la tribu gauloise des Lingons dans le territoire de laquelle elle prend sa source et, sans doute aussi, le prestige de la déesse celtique Sequana qui lui a donné son nom, tout comme probablement à l'autre grand cours d'eau bourguignon, la Saône. En vertu des règles hydrographiques actuelles, elle devrait en effet s'appeler Aube entre Marcilly-sur-Seine et Montereau-Fault-Yonne, sur une cinquantaine de kilomètres, puis Yonne jusqu'au Havre, ces deux rivières ayant des débits moyens supérieurs à ceux de la Seine à leur confluence avec celle-ci. En aval, tout est en ordre : aucun autre affluent ne dépasse le débit de celle qui a usurpé son nom en amont. D'ailleurs, c'est la même aventure qui arrive au Doubs qui se fait chiper son nom à Verdun-sur-le-Doubs par une Saône au débit plus modeste, mais qui est magnifiée par la puissante déesse.

Les pouvoirs de Sequana devaient être grands si l'on en juge par les innombrables statues votives et ex-voto gallo-romains en bronze et en bois retrouvés dans les terrains boueux situés près de la source où s'élevait un fanum et où avaient été aménagés des bassins d'ablution. Cet ensemble spectaculaire a été rassemblé au musée archéologique de Dijon. La source de la Seine appartient à la ville de Paris depuis 1864. Dans le souci de la mettre en scène, celle-ci a demandé à Gabriel Davioud et à Victor Baltard de l'abriter dans un nymphée, une grotte artificielle, dans le genre « grotte de Lourdes », fort en vogue à cette époque. Elle n'abrite pas une statue de la Vierge, on s'en doute, mais une statue couchée de Sequana due au ciseau du sculpteur bourguignon François Jouffroy, aujourd'hui une copie de l'original.

Le christianisme n'a pas voulu désespérer les païens en les privant de leur panthéon. Aussi, Sequana s'est réincarnée au VI^e^ siècle en un bon moine fondateur d'un monastère à deux pas de la source sacrée. Nommé Sigo, il est devenu Seine après sa canonisation, d'où Saint-Seine-l'Abbaye. Et pour que le mystère de l'Incarnation remplace définitivement dans les esprits ceux de l'antique religion celtique, devant l'église abbatiale du XIII^e^ siècle a été édifiée une fontaine de la Samaritaine rappelant l'un des plus beaux passages de l'Évangile de saint Jean (4, 13-14) : « Quiconque boit cette eau aura encore soif ; mais celui qui boira l'eau que je lui donnerai n'aura jamais soif, et l'eau que je lui donnerai deviendra en lui une source d'eau qui jaillira jusque dans la vie éternelle. »

Racine ressuscita *La Nymphe de la Seine* en 1660 en composant en son nom et à la première personne une ode à la reine Marie-Thérèse que Louis XIV venait d'épouser. En voici le premier grandiloquent et courtisan dizain :

> Grande reine, de qui les charmes
> S'assujettissent tous les cœurs
> Et de nos discordes vainqueurs
> Pour jamais ont tari nos larmes,
> Princesse, qui voyez soupirer dans vos fers
> Un roi qui de son nom remplit tout l'univers
> En faisant son destin, faites celui du monde,
> Réglez, belle Thérèse, en ces aimables lieux
> Qu'arrose le cours de mon onde,
> Et que doit éclairer le feu de vos beaux yeux.

La Seine a fourni Paris en biens de première nécessité : le bois flotté du Morvan, le bon vin de Basse-Bourgogne et, bien entendu, l'eau. Pendant des siècles, la capitale a largement puisé une eau douteuse dans son fleuve, une eau qui avait déjà été bue et restituée plusieurs fois en amont. Aujourd'hui, c'est encore le cas, mais des stations d'épuration la rendent potable, ce qui ne veut pas dire inodore et sans saveur. Des sources complètent cet approvisionnement. Parmi elles, l'une des plus importantes est celle de la Vanne, près de Sens, achetée par Haussmann, ainsi que quelques autres sources proches. Paris y puise près de 1 000 l/seconde qui sont acheminés jusqu'au réservoir de Montsouris par un bel aqueduc, dit de la Vanne, construit entre 1867 et 1874 et qui comporte maints ouvrages d'art.

Sens

Une image qui peut sembler futile me vient à l'esprit dès que je pense à Sens : les dalles brûlées et éclatées par une chaleur intense sur le sol de la nef de la cathédrale. Ces traces surprenantes révèlent l'un des drames vécus par l'édifice le plus emblématique de la ville. Celui-

ci a, en effet, servi de bivouac aux troupes alliées combattant Napoléon en février et en avril 1814. Par un froid glacial, les soldats russes, cosaques et ceux du prince de Wurtemberg allumèrent des feux à même le sol de la cathédrale qui avait résisté à leurs bombardements, à l'exception de quelques vitraux, et qui va aujourd'hui vaillamment vers son 9e centenaire. De tels sévices ont été généralement effacés sur les Monuments historiques. Ceux-ci ont été préservés et rappellent un peu les pierres éclatées par les combats d'août 1944 sur les murs de la préfecture de police de Paris ou les ruines bien plus dramatiques d'Oradour-sur-Glane ou du dôme de Genbaku d'Hiroshima. Ils sont là pour témoigner du fait que la vie d'une ville ou d'un Monument est composée d'heures glorieuses et de drames qui lui ont fait frôler la disparition. Il est étonnant que la France compte d'ailleurs plus de cent cinquante cathédrales, sièges ou anciens sièges épiscopaux, debout, plus ou moins soigneusement entretenues. Le nombre des cathédrales disparues de par leur vétusté ou volontairement détruites s'élève à moins de dix dont deux en Bourgogne : Saint-Nazaire d'Autun qui a été démolie en 1783 et qui aurait dû être l'une des plus belles de France si elle avait été achevée, et Vieux-Saint-Vincent de Mâcon, démantelée en 1799. Ailleurs, ni la guerre de Cent Ans, ni les guerres de Religion, ni la Révolution, ni les guerres de l'Empire, ni la guerre de 1870, ni la séparation des Églises et de l'État, ni les deux guerres mondiales, ni la frénésie de rénovation urbaine des Trente Glorieuses ne sont parvenues à raser ce patrimoine colossal qui, pour l'essentiel, date du Moyen Âge.

La cathédrale de Sens est l'une des premières de ce style « français », que l'on appellera gothique, c'est-à-dire barbare, bien des siècles plus tard, par dérision. Elle est encore peu élancée, mais harmonieuse et lumineuse. Cette expression de la sensibilité religieuse et de l'identité de la France est née dans la mouvance capétienne et donc en Île-de-France et dans ses environs. Sens entretient un lien fort avec Paris, la capitale du royaume, puisqu'elle est le siège de l'archevêché dont dépendaient Chartres, Auxerre, Meaux, Paris, Orléans, Nevers et Troyes, d'où la devise du chapitre, « Campont », reprenant la première lettre des sept évêchés suffragants soumis à son autorité. Malgré les contestations lyonnaise et rouennaise, l'archevêque de Sens porta même pendant plusieurs siècles le titre de Primat des Gaules. La splendeur de l'ancien archevêché et du palais synodal qui le jouxte, les trésors qui y sont conservés (une relique de la Vraie Croix offerte par Charlemagne, les vêtements liturgiques de saint Thomas Becket, etc.), tout comme la résidence secondaire des archevêques dans le Marais de Paris, l'hôtel de Sens, disent la puissance des princes de l'Église qui siégèrent ici. La ville fut même capitale de la chrétienté en 1163-1164 du fait du long séjour qu'y effectua le pape Alexandre III au cours des trois années de son exil en France. Saint Louis y vint plusieurs fois et y épousa Marguerite de Provence le 27 mai 1234. La dernière fois, c'est en 1270, et il s'agit de son corps ramené de Tunis vers Saint-Denis, accomplissant des miracles au passage.

La création de l'archevêché de Paris en 1622 fait perdre beaucoup de pouvoir à Sens. Après la Révolution, le territoire de l'archevêché est limité au département de l'Yonne, et le coup de grâce est donné en 1973 lorsque la résidence de l'archevêque est déplacée vers Auxerre, le chef-lieu du département que Sens préfère ignorer… « Archevêque » est d'ailleurs un titre purement honorifique, puisque celui-ci est désormais suffragant de l'archevêque de Dijon.

Conformément à sa tradition, Sens est encore aujourd'hui davantage dans l'orbite de Paris que tourné vers la Bourgogne, et beaucoup de ses habitants sont des migrants pendulaires en direction de la capitale. D'ailleurs, les cantons du nord de l'Yonne (Chéroy, Pont-sur-Yonne, Sergines) entrent dans l'aire de l'AOP brie de Melun, délectable fromage francilien qui doit donc un peu de sa puissante saveur à la Bourgogne. Les Sénonais apprécient la qualité de la vie que

l'on mène dans leur ville et dans ses environs bucoliques, mais regrettent parfois leur grandeur passée en admirant leur cathédrale et en songeant à Brennos ou Brennus, leur compatriote de la tribu des Senons qui, au IVe siècle av. J.-C., conquit Rome et se paya le luxe de proclamer son fameux *Vae victis* !

Solutré

Dans une Bourgogne aux reliefs aimables et arrondis, en dehors de quelques modestes falaises des vallées de l'Ouche, du Suzon ou de la Cure, l'escarpement de faille de la roche de Solutré apparaît comme une exception par sa verticalité, son caractère heurté, tranchant, sauvage. Ce bec d'aigle calcaire est couvert de broussailles et de pelouses calcicoles d'un vert pâle. Il contraste avec le paysage peigné, manucuré et civilisé des vignobles de Pouilly-Fuissé et de Mâcon-Solutré qui l'entourent et avec l'architecture soignée des maisons rurales, l'une des plus belles de France grâce à la qualité de la pierre locale et de sa couleur qui prend des teintes dorées au soleil. Sans doute l'impression menaçante de la roche est-elle renforcée par ce que l'on sait des chasses qui s'y déroulaient au Paléolithique supérieur (entre 35 000 et 10 000 ans avant notre ère). Le scénario romantique de la chasse à l'abîme, selon lequel des rabatteurs poussaient les troupeaux de chevaux sauvages à se précipiter dans le vide, n'est plus de mise, mais les charniers que l'on trouve au pied de la roche et qui mêlent ossements d'animaux et débris de silex taillés laissent imaginer l'énergie que ces chasseurs de la Préhistoire ont dû déployer et les risques qu'ils ont dû prendre pour abattre ces puissants animaux affolés par les cris de leurs prédateurs. Plusieurs dizaines de milliers de chevaux ont été abattus sur le site au cours de toute la période ; vers la fin, les rennes sont dominants.

Solutré offre un autre motif d'étonnement et d'admiration : la qualité des pointes de lance taillées dans le silex, en forme de feuilles de laurier qui sont datées de la période – 20 000 à – 16 000 et qui caractérisent l'époque appelée Solutréen. Leur finesse, la régularité de leurs formes et leur fragilité font même douter que les plus grandes aient pu être utilisées comme armes ou comme grattoirs ; leur usage

était probablement davantage économique ou culturel. Les sagaies étaient utilisées avec un propulseur, une invention des Solutréens dont on retrouve des vestiges sur place. Beaucoup des pointes découvertes depuis le XIXe siècle ont été vendues et dispersées ; on en trouve dans des collections privées, au British Museum, au musée des Ursulines à Mâcon, au musée des antiquités nationales de Saint-Germain-en-Laye. Aujourd'hui, ces deux derniers musées ont effectué des dépôts qui sont exposés dans le petit musée départemental de Préhistoire souterrain de Solutré, infiniment plus suggestif que l'immense et confus musée de Bibracte où une chatte ne retrouverait pas ses petits.

La roche de Solutré fait depuis longtemps l'objet d'une fréquentation touristique élevée, tout comme la roche de Vergisson, très comparable et située à 2 km. Elle est le but de promenade dominicale habituel des habitants de Mâcon et du sud de la Saône-et-Loire. Du haut de ses 493 m la vue que l'on embrasse s'étend sur le vignoble du Mâconnais, sur la Bresse, le Jura et, les jours de ciel clair, sur les Alpes, signe de mauvais temps proche ou de grand froid anticyclonique en hiver. La roche a brusquement vu sa notoriété nationale et internationale s'élargir du fait du pèlerinage annuel qu'y effectuait François Mitterrand chaque dimanche de Pentecôte, entouré de sa famille et d'une petite cour d'amis politiques proches (Jack Lang, Roland Dumas, Pierre Bergé, Georges Kiejman, Jacques Attali et d'autres). Très friand des rituels commémoratifs ou initiatiques, il avait imaginé cette ascension en 1946 avec quelques anciens des réseaux de Résistance de cette région où il avait rencontré son épouse Danielle qui s'était engagée pour sa part dès 1942. À partir de son élection en 1981, la grimpette a attiré de nombreux journalistes et

curieux, et le Président en a fait un moment propice aux confidences politiques ou, plutôt, conformément au style qu'il affectionnait, aux petites phrases sibyllines teintées d'humour plus ou moins féroce. Pour les socialistes, être invité à accompagner le Président à Solutré était un privilège envié, un peu comme au temps de Louis XIV lorsque les courtisans mendiaient un « Marly » afin d'accompagner le roi dans ce château plus intimiste que Versailles. Une pierre gravée à l'entrée du chemin rappelle ce qui fut un rendez-vous très couru jusqu'en 1995, année où sa maladie l'empêcha de gravir la pente. En profond conservateur qu'il était, malgré ses discours magnifiant le changement et la modernité, Mitterrand avait écrit de son modeste exercice annuel d'alpinisme dans *La Paille et le Grain*, paru en 1978 : « De là, j'observe ce qui va, ce qui vient, ce qui bouge et surtout ce qui ne bouge pas. » Bien vu : depuis cette date, la France ne bouge plus et s'est ancrée dans ses certitudes et ses droits acquis sans le moindre doute sur elle-même. Saura-t-elle retrouver un jour l'ardeur et l'audace des chasseurs du Solutréen ?

Les dernières fouilles archéologiques suivies de l'ouverture du musée de la Préhistoire ont fait le reste. Dès que le temps est clément, il y a foule sur la roche de Solutré. Les visiteurs sont invités à ne pas sortir des cheminements tracés afin de protéger les buissons et la pelouse calcicole. Il est prévu d'introduire des chevaux rustiques de la race *Konik polski*, d'origine polonaise, proche des chevaux du Paléolithique supérieur. Singulier destin que celui de cet escarpement de faille moins élevé que l'impression qu'il donne, mais devenu l'un des plus hauts lieux de la Bourgogne. Pour ma part, plutôt que d'y monter, je préfère descendre dans les belles caves des environs et m'y ressourcer en buvant les friands vins que l'on y trouve et qui vont un jour nous étonner lorsque tous les vignerons auront décidé de les faire grands.

Taizé

Depuis le IIe siècle de notre ère, d'innombrables saints ont jalonné l'histoire religieuse de la Bourgogne et lui ont permis de rayonner sur tout l'Occident, comme l'a montré dans une publication récente Bernard Lecomte, l'incollable papologue de Saint-Denis-sur-Ouanne, en Puisaye. Les martyrs Marcel de Chalon, Savinien et Colombe de Sens, Révérien d'Autun, Prix de Saints-en-Puisaye, Cot de Saint-Bris, Symphorien d'Autun, Maurice, Julien et Bénigne de Dijon, Reine d'Alise, Sigismond, roi des Burgondes, ont arrosé de leur sang la terre bourguignonne pendant les temps héroïques du christianisme. De pieux évêques ont conduit les fidèles à approfondir leur foi : Amateur, Cassien, Léger et bien d'autres évêques d'Autun ont été canonisés, mais cette sainte cohorte est dominée par les hautes figures de Germain l'Auxerrois, de Loup ou Leu de Sens, de son homonyme de Chalon. Des abbés ont permis à de fameux monastères de grandir et d'essaimer et sont toujours vénérés : Romain de Druyes, Sigo, devenu Sequanus, puis Seine, Bernon, fondateur de Cluny, plusieurs de ses successeurs et, bien entendu, Bernard de Fontaine devenu Bernard de Clairvaux. Les temps modernes et contemporains ne sont pas en reste, et la Bourgogne a donné naissance à plusieurs saintes femmes : Jeanne de Chantal, grand-mère de la marquise de Sévigné, créatrice de l'ordre de la Visitation, Marguerite-Marie Alacoque, de Paray-le-Monial, à qui fut prescrit le culte du Sacré-Cœur, Madeleine-Sophie Barat, fondatrice des Sœurs du Sacré-Cœur, Anne-Marie Javouhey, fondatrice de l'ordre missionnaire des Sœurs de Saint-Joseph, Catherine Labouré, de Fain-lès-Moutiers en Côte-d'Or, visitée à plusieurs reprises en son couvent de la rue du Bac à Paris par la Vierge qui lui demande de faire réaliser la « médaille miraculeuse ».

La Saône-et-Loire est encore aujourd'hui une terre mystique. Paray-le-Monial attire de nombreux pèlerins de la mouvance charismatique (communauté de l'Emmanuel). La congrégation Saint-Jean (les « petits gris »), fondée en 1975, de sensibilité traditionnaliste mais romaine, est rattachée à l'évêque d'Autun et a son siège à Rimont. Le Temple des Mille Bouddhas à La Boulaye est l'un des grands centres du bouddhisme tibétain en France et attire 6 à 7 000 retraitants chaque année. Enfin, Taizé est une institution originale. Ce petit village blotti autour de son église romane clunisienne a été choisi par le frère Roger, né en Suisse en 1915, fils de pasteur, élevé dans l'espoir d'une réconciliation entre chrétiens. En 1940, il s'installe dans cette Bourgogne profonde et accueille des réfugiés, des juifs en particulier. Après la guerre, il fonde une communauté œcuménique qui suscite de la méfiance de la part des autorités ecclésiastiques, mais qui draine de plus en plus de jeunes pèlerins chrétiens qui refusent le fossé qu'a créé la Réforme au XVI^e^ siècle. Le pape Jean XXIII soutient l'initiative, alors que le pasteur Boegner s'en méfie. Cependant, la communauté grandit, rayonne et poursuit son œuvre de dialogue dans la prière. Beaucoup de ceux qui fréquentent ce lieu étonnant sont persuadés qu'il n'existe aucune différence réelle entre les multiples voies du christianisme. Pour naïve qu'elle soit, cette conviction permet néanmoins à la communauté de grandir, de rayonner, d'attirer des jeunes, croyants ou non, qui viennent ici dialoguer dans l'humilité et l'esprit de méditation. Qui peut en raison et en foi le leur reprocher ? Le frère Roger est assassiné dans l'église de la Réconciliation par un déséquilibré en 2005, alors qu'il a déjà désigné son successeur, le frère Aloïs. Le message de sa vie tient dans cette déclaration faite à Saint-Pierre de Rome devant le pape Jean-Paul II en 1982 : « À la suite de ma grand-mère, sans être symbole de reniement pour quiconque, j'ai trouvé mon identité de chrétien en réconciliant au-dedans de moi le courant de la foi de mes origines évangéliques avec la foi de l'Église catholique. » Quatre ans plus tard, le pape se rend en Bourgogne, renouant avec la tradition de ses prédécesseurs du Moyen Âge qui vinrent si souvent visiter les abbayes et les évêchés de la région. Il vient prier à Paray-le-Monial et à Taizé où il déclare : « On passe à Taizé comme on passe près d'une source. En voulant être vous-mêmes une "parabole de communauté", vous aiderez tous ceux que vous rencontrez à être fidèles à leur appartenance ecclésiale qui est le fruit

de leur éducation et de leur choix de conscience, mais aussi à entrer toujours plus profondément dans le mystère de communion qu'est l'Église dans le dessein de Dieu. » Personne n'est obligé de se rendre à Taizé ni de penser que c'est la seule demeure dans la maison du Père, mais personne ne peut nier que l'Esprit y souffle, comme à son habitude, là où il veut.

Tart (Clos de)

Le cœur de la Côte de Nuits est riche de grands crus dont beaucoup sont d'anciens clos constitués au Moyen Âge. C'est à Morey-Saint-Denis que l'on en trouve le plus grand nombre : du nord au sud, le Clos de la Roche, le Clos Saint-Denis, le Clos des Lambrays, le Clos de Tart, auxquels il faut ajouter ceux qui sont classés premier cru ou village, le Clos des Ormes, le Clos Solon, le Clos Baulet, le Clos Sorbé. La plupart sont partagés entre de nombreux propriétaires. Le Clos des Lambrays qui n'est grand cru que depuis 1981 est pour l'essentiel de ses 8,84 ha propriété du domaine des Lambrays, mais celui-ci ne peut inscrire son monopole sur ses étiquettes, puisque le domaine Taupenot possède 420 m^2 de l'aire d'appellation, soit un peu moins d'une ouvrée dont il tire deux à trois cents bouteilles par an, d'excellente réputation, tout comme les 45 000 autres d'ailleurs.

Les 7,53 ha du Clos de Tart, en revanche, n'ont eu depuis toujours qu'un seul propriétaire, l'abbaye bernardine de Tart à partir du XII^{e} siècle, la famille Marey-Monge après 1791, puis en 1932, les Mommessin, négociants en vin de Mâcon. Cette entreprise est depuis 1997 intégrée au sein du groupe Boisset, le plus important négociant de Bourgogne. Mais le régisseur du clos, chef d'orchestre de la vigne et du vin, aura été de 1995 à 2015 Sylvain Pitiot. Amoureux fou du climat unique dont il a eu la responsabilité, ce n'est pourtant pas un aborigène de la Côte, mais un Angevin, ingénieur topographe de formation. Il apprend la viticulture dans les années 1970 et travaille sur le domaine des Hospices de Beaune avant de se voir confier le Clos de Tart. L'ensemble des bâtiments, celliers et caves sur deux niveaux, admirablement agencés et tenus, est au cœur du village de Morey, devant l'église. Juste derrière, il suffit de grimper quelques marches

pour être dans un jardin de vieilles vignes, plantées en suivant les courbes de niveau – une rareté en Bourgogne, mais une riche idée pour lutter contre l'érosion –, issues d'une sélection massale maison, cultivées en bio. Sylvain y réalise des cuvées parcellaires qui sont ensuite assemblées pour donner le grand cru, une méthode rare en Bourgogne, du fait du morcellement des propriétés en nombreuses petites parcelles et diverses appellations, et qui rappelle plutôt le Bordelais. Le clos a d'ailleurs à peu près la taille du château Ausone à Saint-Émilion, sans atteindre ses prix himalayens, ce qui est heureux pour les amateurs de Bourgogne. Comme à Bordeaux, les jeunes vignes (moins de vingt-cinq ans ici !) permettent un deuxième vin plus qu'estimable, la Forge de Tart. Le Clos de Tart est typique des grands crus de la Côte de Nuits. Élaboré à partir de raisins très mûrs longuement cuvés, assez sombre et tannique, il allie la puissance, la complexité et la finesse. Il est fait pour la longue garde qui lui permet de développer une palette aromatique très riche et d'accompagner les grands classiques en sauce de la cuisine bourguignonne, le gibier, les rôtis. D'aucuns préfèrent la dentelle, moi j'aime la consistance du taffetas et la caresse du pashmina.

De son passé professionnel, Sylvain Pitiot conserve un grand talent cartographique qu'il a mis au service des climats de Bourgogne en réalisant avec feu son beau-père l'écrivain du vin Pierre Poupon un atlas d'une grande clarté, suivi d'autres ouvrages parmi lesquels, récemment, un atlas des 1 463 climats de Bourgogne.

Tastevin (Confrérie des chevaliers du)

Le tastevin (prononcer tâte-vin qu'on peut aussi orthographier de cette manière, avec ou sans trait d'union) est un charmant petit objet fossile qui a longtemps été utilisé dans les vignobles français, particulièrement en Bourgogne, mais aussi dans le milieu des marchands de vin des villes. C'est une tasse ronde et peu profonde qui servait comme son nom l'indique à goûter le vin. Elle est généralement en argent ou en métal argenté, munie d'une anse en forme d'anneau figurant parfois un serpent, symbole du dieu de la médecine Esculape, mais aussi de la tentation selon le texte de la

Genèse. Cette anse étant placée à la verticale, on y passe l'index et, dans ce cas, elle est surmontée d'une gorge ovale pour la maintenir horizontale à l'aide du pouce. Sur les anciens modèles, antérieurs au XIX^e siècle, elle est placée à l'horizontale, on la tient bien serrée entre le pouce et l'index replié. Le fond et les flancs du tastevin sont parfois lisses, ce qui est le cas des plus anciens, parfois godronnés de cannelures arrondies ou de cupules, de manière à augmenter l'effet miroir et les reflets. Le cabochon du fond se nomme ampoule. On peut y lire quelquefois le nom ou les initiales du propriétaire, des armoiries ou des devises latines du style *sol lucet omnibus* ou *bonum vinum laetificat cor hominis.* Les vieux tastevins en argent massif sont un peu cabossés, preuve de leurs bourlingages répétés au fond des poches, au fond des caves. Ils ont des ancêtres gréco-romains, mais ils ont été réinventés vers le XV^e siècle et, selon une belle tradition, ont été longtemps offerts par leurs parrains aux garçons des familles liées au vin à l'occasion de leur baptême. Parallèlement, on offrait parfois aux mariés une coupe plus ou moins vaste à deux anses, également en argent, sorte de calice sans pied, dans laquelle ils buvaient ensemble du vin au cours du banquet. Ces beaux objets onéreux étaient plus rares que les tastevins. C'est une coupe de ce type que les intronisés d'honneur doivent vider d'un trait au cours des chapitres de la Confrérie des chevaliers du Tastevin.

De nos jours, le tastevin est devenu parfaitement inutile, car il ne permet pas de percevoir le vin dans toutes ses dimensions sensorielles combinées les unes aux autres : visuelles, olfactives et gustatives. Il a jadis été utilisé par les vignerons et les marchands pour apprécier la limpidité et la netteté de coloris du vin. En effet, versé dans un récipient plus ou moins opaque (corne, hanap, timbale, gobelet en terre cuite, en métal mat comme l'étain, en bois ou en verre douteux), le trouble éventuel du vin risque d'être dissimulé, en particulier lorsque la dégustation se déroule au fond d'une cave à peine éclairée d'un lumignon. Si le vin apparaît limpide et brillant, il a toutes les chances d'être franc de goût, ce qui peut se vérifier même à l'aide d'un tastevin, encore que la modicité du contenu ne permette pas de tapisser généreusement les papilles et de grumer (*grrûmer*, en bourguignon) avec ampleur, c'est-à-dire d'aspirer bruyamment pour aérer le vin que l'on a préalablement entonné. Mais surtout, le tastevin exclut d'en apprécier les fragrances qui se révèlent seulement dans un

contenant en forme de coupe resserrée vers le haut, ballon ou, mieux, tulipe. À tous égards, le verre en cristal fin s'impose comme le meilleur instrument d'une dégustation critique et hédoniste à la fois.

Certes les tastevins ont été relégués hors de la panoplie du vigneron, de l'œnologue, du courtier ou de l'acheteur de vin, mais la nécessité de « taster » ou tâter le vin n'a pas disparu pour autant. Il convient même de réhabiliter ce joli verbe plein de sensualité. Le *Trésor de la langue française* le définit ainsi : « Explorer en exerçant une légère pression ; toucher doucement pour ressentir la nature d'une chose ou pour déceler une sensation de chaud ou de froid, de dureté ou de mollesse, de sécheresse ou d'humidité […]. Toucher avec la main ou les doigts et plus rarement une autre partie du corps. » Nul ne contestera que la langue est une autre partie du corps éminemment apte à tâter et que l'on puisse utiliser à propos du vin la locution « en tâter » qui s'applique généralement aux personnes avec lesquelles on entretient un tendre commerce, ce qui peut conduire à l'exclamation suivante : « Le chambertin ? J'en tâte et le plus souvent possible, de préférence en agréable compagnie ! » D'autres sens de tâter s'appliquent également bien au vin : essayer, explorer, mettre à l'épreuve, s'adonner à un plaisir, à un vice. Musset évoque des « tâtements profonds et impies », mais il ne parle pas de vin, ce qui n'est nullement étonnant de sa part, lui qui osait écrire ces vers aussi bien balancés que détestables quant au fond :

> Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse.
> Amour est le grand point, qu'importe la maîtresse ?

Pendant un temps, les tastevins ont été recyclés en cendriers, ce qui n'était pas très digne d'eux. Le progressif bannissement des fumeurs à l'écart des lieux couverts les réduit une seconde fois au chômage. Qu'en faire ? Des écuelles à cacahuètes ou à noyaux d'olives ? Guère plus noble ! Des objets de vitrine ? Ils risquent de s'ennuyer dans leur prison dorée, comme la belle série du musée du Vin de Beaune, alignée sur deux rangs comme à la revue. Des réceptacles à bijoux à poser sur une coiffeuse ? Pourquoi pas, si la dame n'en possède pas trop, car leur contenance est malgré tout limitée. Y servir du caviar ? Impossible, car il faut à tout prix éviter le contact des œufs précieux avec le métal, au point qu'on ne les

consomme ni avec une cuillère ni avec une louche, mais avec une spatule en nacre. Finalement, c'est une fonction symbolique qui leur convient le mieux : portés en sautoir à l'extrémité d'un large cordon or et pourpre, aux couleurs des grands vins de Bourgogne, afin de manifester l'amour que le porteur veut témoigner à ceux-ci en même temps que son appartenance à la Confrérie des chevaliers du Tastevin. Après tout les chevaliers de la Toison d'or n'entretenaient pas d'autre rapport que symbolique avec la peau lainée du bélier ailé Chrysomallos que Jason ravit un jour à Éétès avec l'aide de Médée et des Argonautes. Il s'agissait pour Philippe le Bon, créateur de l'ordre en 1430, de faire renaître un fameux mythe grec lié au courage et à l'immortalité tout en honorant les grands Bourguignons attachés à l'idéal de la chevalerie et à la défense de la foi.

Cinq siècles plus tard. Nous sommes en 1934. La Bourgogne vineuse va mal. Le vin ne se vend pas. Que sert au vigneron d'élaborer du très bon vin s'il ne parvient pas à le vendre, pas plus qu'à le boire en totalité s'il veut ménager son foie ? Un vigneron et négociant de Nuits, Georges Faiveley, et le président du syndicat d'initiative de cette ville, Camille Rodier, tous deux truculents amateurs de vin, décident alors de fonder une Confrérie bachique sur le modèle de celles qui existaient aux XVII^{e} et XVIII^{e} siècles : l'Ordre des Coteaux et celui de Saute-Bouchon en Champagne, le Caveau à Paris, l'Ordre de la Boisson en Avignon, les Vide-Flacons et les Francs-Buveurs bourguignons à Beaune, les Amis de la Dive Bouteille en Provence, etc. Le manifeste fondateur qu'ils rédigent précise : « Des vins de qualité comme les nôtres doivent engendrer l'optimisme et la joie de vivre… Trêve de lamentations, de récriminations et d'inaction. Si nos caves sont pleines, nos cœurs débordent de fraternité. Invitons nos amis à déguster nos vins et à chanter avec nous : "Je suis fier d'être

bourguignon.” » Le professeur-vigneron Gaston Roupnel, dans les veines duquel coule du chambertin, inspire la philosophie et le discours de la Confrérie. Les grandes références du rituel imaginé par les compères sont Rabelais et Molière. Ils écrivent un texte en latin macaronique parodiant *Le Malade imaginaire* et qui est toujours scrupuleusement interprété par le grand maître à l’heure des intronisations.

Savantissimi dotores,
Oenophili professores,
Et vos, altri messiores,
Tastevini Facultatis
Fideles executores :
Sommelieri, degustatori,
Atque tota compania aussi,
Salus, honor !… Bonum vinum
Laetificat cor hominum.

Non possum, docti Confreri
En moi *satis admirari*
Qualis bona inventio
Consiste à humer le piot,
Quam bella chosa est, et bene trovata,
Une vieille bouteille *benedicta*…
Totus mundus trinquat cum illustro Pinot :
Imbecilli soli ne boivent que de l’eau !

Donc, Frère Cellérier, remplissez notre tasse,
Car, suivant la formule, *in vino veritas* !

Le premier chapitre se tient au Caveau nuiton le 16 novembre 1934, veille de la vente des vins des Hospices de Beaune. Le grand conseil porte robes rouges de velours à parements or et bonnets carrés rabelaisiens, également rouges. Georges Rozet, l’historiographe de la Confrérie, lâche alors l’expression de « Trois Glorieuses » pour désigner ces trois journées hautes en couleur et qui baignent dans le vin : la vente des Hospices qui se tient le 3e dimanche de novembre, encadrée par un chapitre du Tastevin le samedi et la Paulée de

Meursault le lundi, créée quelques années plus tôt par le comte Lafon. Avant ce banquet fondateur, à l'occasion de la Saint-Vincent, le 20 janvier 1934, avait eu lieu dans le même caveau le « repas du cochon » au cours duquel furent engloutis 135 m de boudin et 85 m d'andouille, de quoi enclore près de vingt-sept ouvrées de vigne, soit plus de 1 ha produisant suffisamment d'un nectar idoine à humecter si noble tripaille.

Depuis, la Confrérie est aussi l'organisatrice de la Saint-Vincent tournante qui a lieu chaque mois de janvier dans un village viticole différent. On y conduit en procession toutes les statues du patron en titre des vignerons des différentes églises du vignoble bourguignon. Une messe est dite, le plus souvent en présence de l'évêque de Dijon. Dans les premières années, le sermon était donné par l'aumônier de la Confrérie, le chanoine Édouard Krau, curé de Vosne-Romanée de 1919 à 1954, d'origine alsacienne. Le 28 janvier 1939, la messe se déroule dans son église ; il prend la parole devant son prélat sur le thème du vin dans la Bible, et commence en ces termes : « Excellence, chevaliers, frères. Dans votre croisade en faveur des vins de Bourgogne, soucieux de convaincre l'opinion, fût-elle revêche, que vous êtes spiritualistes, plus encore que spirituels ; que votre activité ne se borne pas à la propagande des spiritueux ; mais qu'il vous plaît d'anoblir votre jeune chevalerie d'un quartier de haute spiritualité, vous avez résolu de restaurer dans nos villages de la Côte la fête, mais la vraie, donc la fête religieuse de Saint-Vincent, patron de la vigne et des vignerons. » Et il conclut après une bonne demi-heure d'homélie : « […] vous, vignerons, vous continuerez avec fierté, avec amour, de nous faire en paix du bon vin ; vous chevaliers, vous poursuivrez, allègre, joyeuse, pacifiquement conquérante, votre croisade des grands vins de Bourgogne, parce que, sur nos âmes redevenues toutes de bonne volonté, ruissellera en larges ondes rédemptrices, et toujours, oui toujours sous les apparences du vin, le sang de Jésus-Christ, l'unique Sauveur du monde ! Ainsi soit-il ! ». Tout cela donne soif, et la messe est suivie d'un banquet qui s'achève bien après la tombée de la nuit et au cours duquel c'est au tour des flacons de processionner en rangs serrés. Même lorsqu'il gèle à pierre fendre, personne ne souffre du froid en ce jour saint.

À plusieurs reprises, les chapitres se tiennent dans le vaste cellier cistercien du XII^e^ siècle, attenant au château du Clos de Vougeot, alors

propriété d'Étienne Camuzet, et qui peut accueillir plus de cinq cents convives. En 1944, la société des Amis du château qui a fait l'acquisition de l'ensemble du bâtiment confie celui-ci pour quatre-vingt-dix-neuf ans à la Confrérie. Désormais, c'est là que se tiendront les chapitres. Les dignitaires du Grand Conseil se cooptent – encore exclusivement au sein de la gent masculine… – et certaines dynasties ont vu le jour : le Grand Maître actuel, Vincent Barbier, est le fils de son prédécesseur Bernard, sénateur-maire de Nuits, et le petit-fils de Pierre, conseiller général de Nuits, qui faisait partie des fondateurs. Plusieurs, Cartron, Chevignard (Louis-Marc est encore en 2015 le Grand Connétable régnant), Collardot, Curie, Engel, Faiveley (Georges fut le premier Grand Maître, dit « à la voix de bronze »), Liger-Belair, Misserey, Prieur, Senard (le comte Daniel fut Grand Maître de 1985 à 1994), Thomas et d'autres animèrent et animent aujourd'hui la Confrérie avec une bonne humeur intacte. Une mention spéciale revient à Maître Gaston Gérard, dit Gaston-Gérard, qui en fut un temps Grand Argentier, après avoir été maire de Dijon, premier ministre (sous-secrétaire d'État) en charge du Tourisme en 1931-1932 et créateur de la Foire gastronomique. Ondoyant et divers dans ses convictions politiques, il était ferme sur l'essentiel, c'est-à-dire la défense de la gastronomie et des vins de Bourgogne.

L'orthographe tastevin a été déposée par la Confrérie attachée aux médiévismes qui rappellent la grandeur de la Bourgogne au temps des Grands Ducs d'Occident, même s'il n'existait pas de Confréries bachiques au Moyen Âge. Le dessinateur alsacien Hansi qui fut le Chevalier héraldiste de la Confrérie lors de sa fondation imagina en 1935 un superbe blason qu'il décrit ainsi : « Tastevin en main, telle est notre devise, et nos armes portent de pourpre à une barre d'or, accompagnée en pointe d'un barillet d'argent et en chef un tastevin aussi d'argent ; l'écu timbré d'un heaume de tournoi. Cimier : un patriarche Noé, à mi-corps, tenant dans sa dextre un tastevin, en senestre une bouteille, vêtu partie de pourpre et d'or, le visage de carnation et le nez aussi de pourpre. Lambrequin : de pourpre et d'or. Ordre : le tastevin d'argent pendu à son cordon de pourpre fileté d'or. » Rien moins que trois tastevins dans ce blason ! Une autre devise due au docteur Ramain, de Beaune, sert aujourd'hui à la Confrérie : « Jamais en vain, toujours en vin ».

Que l'on juge de l'amour du Moyen Âge – ainsi que des majuscules

semées à foison – par la présentation du menu de l'un des chapitres : « Disnée baillée en les Celliers cisterciens du Château du Clos de Vougeot, Chef d'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin le samedi quinzième jour d'Avril de l'an MM, à huit heures de relevée, en manière de célébration du huit cent quatre-vingt troisième Chapitre de ladicte Confrérie ci-appelez Chapitre des Tulipes tenu sous la présidence de Monsieur Laurens Jan Brinkhorst Ministre de l'Agriculture, de la Nature et de la Pêche du Royaume des Pays-Bas. En conséquence, seront pourtez sur les tables à banquet très prétieux Chevaliers du Tastevin, six services en l'ordre que suit, présentés par le Chef ordinaire des rostissoires, coquemars et aultres quincailleries de gueule de ladicte bachique Confrérie, et servis dans des assiettes en porcelaine de Limoges interprétée à la mode de Vougeot. Divertissements. Au cours de la disnée assaisonnée d'humour et de commentaires, la "Compagnie des Cadets de Bourgogne" chantera refrains à boire et d'amour, les Trompes de Chasse de la Confrérie le "Débuché de Bourgogne" sonneront joyeuses fanfares. » S'ensuit le menu, baptisé « Escriteau ».

À ce stade, autant le retranscrire en entier pour vous mettre l'eau à la bouche. Les portions sont copieuses et, de chaque vin, il est servi deux verres plus qu'à moitié pleins. D'ailleurs, c'est le vin qui est mis en scène avant tout et les nourritures solides constituent son faire-valoir. C'est à boire, à boire, à boire qu'il nous faut, évidemment, mais non sans chère abondante, saucière, caressante. Quand on aime s'adonner au bourgogne et à la Bourgogne, on ne compte pas les calories et l'on transgresse avec délectation.

Première assiette
Accompagnés d'un Bourgogne Aligoté des Hautes-Côtes de Nuits 1997
Alerte et fringant
Les Cassolettes de Grenouilles Cressonnière

Deuxième Assiette
Escortés d'un Chassagne-Montrachet 1er Cru. Les Vergers 1997
Fier de sa race
Les Biscuits de Brochet au Coulis d'Écrevisses

Entremets
Humidifiés d'un Pernand-Vergelesses 1er Cru. Les Fichots 1994 – Tasteviné
Frais et bouqueté
Les Œufs en Meurette Vigneronne

Dorure
Arrosées d'un Nuits-Saint-Georges 1er Cru 1994
Les Didiers – Hospices de Nuits – Cuvée Jacques Duret
Distingué et velouté
Les Jambonnettes de Pintade Fermière aux Cèpes

Issue de Table
Rehaussés d'un Clos de Vougeot Grand Cru 1988
De noble lignage
Les Bons Fromages de Bourgogne et d'Ailleurs

Boutehors
L'Escargot en Glace
Le Savarin à la Framboise des Hautes-Côtes
Les Petits-Fours

Le Café Noir, le Vieux Marc et la Prunelle de Bourgogne
Fort idoines à stimuler les vapeurs subtiles du cerveau

En 2000, le tabac était encore politiquement correct, et le bas des menus portait la mention suivante : « En dîner, mets et vins se humentent, au café, tous tabacs se fument » dont la deuxième partie a été modifiée depuis en « hors du cellier, tous tabacs se fument ». Fâcheuse conséquence : plus l'heure avance, plus les rangs des convives s'éclaircissent entre les mets ; les fumeurs s'égaillent dans la cour du château, ce qui nuit à l'atmosphère du banquet et au palais des addictifs pour les vins qui suivent et dont la qualité va croissant. Le croirez-vous ? Ce défilé gargantuesque qui dure de 20 heures à 1 heure du matin et plus passe tout seul. Les « mélanges » que craignent tant d'estomacs et d'esprits retenus et chagrins ne nuisent nullement à la digestion ni au sommeil. Il est vrai que l'on parle fort,

que l'on rit, que l'on chante, ce qui vaut toutes les médications stomacales du monde. Le chapitre du Tastevin aide à vivre vieux en bonne santé et devrait être prescrit à tous les hypocondriaques, ce qui obligerait à agrandir le cellier et les cuisines. Impossible hélas, car ce serait au détriment du vignoble et du vin du Clos de Vougeot. Sacrilège ! Déjà que l'on en manque !

Hormis nos compatriotes des régions périphériques, Béarnais, Basques, Corses, Bretons, Alsaciens, Polynésiens, les Français ne chantent plus guère lorsqu'ils sont heureux. Les sonos assourdissantes ont envahi les mariages, les fêtes de villages ou les soirées étudiantes. Bien que situé en « France de l'intérieur », le château du Clos de Vougeot demeure un haut lieu du chant collectif, voué au vin et à l'amour, grâce à la compagnie des Cadets de Bourgogne. Le rituel bachique a déjà réjoui environ 300 000 convives venus du monde entier, parmi lesquels les récidivistes que sont les quelque 12 000 membres de la Confrérie. Cors et trompes introduisent les dix-sept banquets annuels, et tout le monde chante. Le répertoire est immuable : « Joyeux enfants de la Bourgogne » (« Quand je vois rougir ma trogne, je suis fier d'être bourguignon »), « Mon verre » (« Le cristal le plus pur, le plus brillant Bohême, ne valent pas mon verre où burent mes amours »), « Les chevaliers de la Table ronde », « La vigne à Claudine », « La Fanchon », etc. Le vin aidant, les quelque cinq cent cinquante convives se lâchent dans la béatitude et entonnent les refrains, même lorsqu'ils ne parlent pas un traître mot de français. À maintes reprises, ils se joignent aux bans bourguignons qui, eux, n'exigent aucune connaissance linguistique : *La, la, la, la, lalalalère…*

Au début, les quelques bobos présents, généralement invités, s'apitoient et persiflent. Au cours d'un récent chapitre, une journaliste très en vue – membre du CSA, ce Comité de salut public qui s'estime investi d'une mission de promotion de l'abstinence ! – se gaussait d'un rituel qu'elle jugeait régressif et qui lui rappelait « le mariage de la cousine de province ». Dès le milieu du repas, la garde baissée, elle participait de bon cœur à la liesse générale et asséchait son verre plus souvent qu'à son tour. Il est vrai qu'à ce stade de la soirée s'étaient déjà succédé sur ses papilles le crémant de Bourgogne et les gougères tièdes, le givry premier cru et le foie gras au pain d'épices, le saint-aubin premier cru et le bar soufflé aux langoustines, le savigny-lès-beaune et les incontournables œufs en meurette. C'est entre

parenthèses un petit miracle de servir ceux-ci chauds et coulants à point, nappés d'une si belle sauce à base de vin rouge et de fond de veau, volailles et parfois gibier. À ce moment, l'euphorie est d'habitude à son comble. Le granité au marc était suivi ce soir-là d'un nuits-saint-georges premier cru sur un suprême de pintadeau farci, d'un corton sur les fromages, parmi lesquels le meilleur ami du bourgogne, le cîteaux des moines, enfin d'un crémant rosé sur un noisetier aux raisins.

Certains traiteurs talentueux sont capables de servir encore davantage de convives, à Bordeaux, par exemple, ou à Paris, mais nulle part ailleurs se retrouve ce mélange d'élégance (tenues de soirée de rigueur, service au plat impeccable) et d'esprit rabelaisien frôlant souvent le leste, de cuisine *rrriche* et de digestibilité, d'abondance et de qualité des vins servis. Une série de chefs talentueux a permis à la Confrérie d'atteindre un niveau culinaire que j'affirme exceptionnel, même si ce n'est sans doute pas l'avis de certains petits marquis de la critique gastronomique actuelle. Olivier Walch, le bon géant des fourneaux du château, a succédé à bien des artistes parmi lesquels il faut se souvenir de Georges Garin qui tint le rôle à la fin des années 1950 et poursuivit ensuite sa carrière de manière éblouissante dans le Quartier latin de Paris. Il était à l'époque propriétaire de l'hôtel de la Croix-Blanche à Nuits-Saint-Georges. En salle, le chef d'orchestre doit pratiquer le zen à ses heures perdues, car Christian Schroeder, souriant, veille à chaque détail sans jamais laisser voir que la liturgie est ultra-compliquée et qu'elle relève de l'exploit.

Ce professionnalisme et cette bonhomie qui tourne gentiment en dérision des rituels chevaleresques, ecclésiastiques et maçonniques, emportent l'adhésion des convives venus de la planète entière : c'est ce qu'ils viennent chercher ici. L'assistance mêle des décideurs politiques, des diplomates, des chefs d'entreprise, des savants, des vignerons et de simples amateurs de vin, sans grade, mais non sans désir de faire une cure de bourgogne. On rêve que cette facette de la France soit contagieuse et qu'elle vienne peindre la mondialisation à ses couleurs éclatantes. Au départ pochade de copains réussissant un bon coup, la Confrérie est devenue une institution mondiale. Elle a essaimé en créant des commanderies dans le monde entier. La plus ancienne, celle des États-Unis, compte quarante et une sous-commanderies dans les principales villes du pays et 2 400 membres. Il

en existe dans beaucoup de pays : Maroc, Sénégal, Côte-d'Ivoire, Canada, Chine, Japon, Brésil, Singapour et même dans un TOM français qui est récemment devenu producteur de vin : Tahiti. C'est la Confrérie du Tastevin qui a inspiré la naissance de centaines de Confréries en France vouées à la défense et à l'illustration de vins, fromages, charcuteries et spécialités gastronomiques variées, mais aussi de produits patrimoniaux non comestibles tels que la berouette du Berry ou les santons d'Aubagne.

Ajoutons un autre rituel de la Confrérie : le tastevinage, dégustation des jeunes vins de toute la Bourgogne qui a lieu deux fois par an depuis 1950 et dont les propriétaires souhaitent faire reconnaître les qualités. Malheureusement, les vins issus des domaines les plus en vue ne paraissent jamais autour des tables, car ils n'ont nul besoin du label et de la superbe étiquette dessinée par Hansi pour s'arracher à prix d'or dans le monde entier, presque uniquement hors de nos frontières. L'examen du tastevinage est donc surtout recherché par les propriétaires manquant de notoriété, par les coopératives et par les négociants dont chacun sait combien il leur est aujourd'hui difficile de trouver à acheter de grands vins chez les vignerons qui préfèrent les vendre eux-mêmes et n'ont aucune difficulté à le faire. Le même problème se pose pour tous les concours, parmi lesquels l'un des plus réputés est celui qui se déroule durant le Salon de l'agriculture à Paris chaque mois de février.

Les vins de Bourgogne volent en ce moment sur un petit nuage, et l'objet d'origine de la Confrérie n'est plus d'actualité, mais elle est devenue une sorte de Monument historique vivant, un trésor du patrimoine culturel de la Bourgogne. Qu'elle connaisse, comme on dit en Extrême-Orient où elle jouit d'un grand prestige, dix mille années de félicité ! Il est néanmoins à son propos un sujet de débat non négligeable : d'aucuns et d'aucunes ne manquent pas de lui reprocher un soupçon de « machisme ». Aucune femme ne fait en effet partie de son grand conseil, ce qui tient à la culture de ses fondateurs qui mêlait souvenirs de chevalerie, cléricalisme et libre-pensée. Cependant, certains confrères galonnés sont des consœurs à l'activité féconde. S'il en est une qui tient sa place avec panache, c'est bien Jocelyne Pérard, ancienne présidente de l'université de Bourgogne, géographe-climatologue émérite, amateur éclairé de grands vins qu'on ne lui a jamais vu refuser et, surtout, fondatrice de la chaire Unesco « Culture

et traditions du vin » qui lui permet de fédérer des savants et connaisseurs de vin de la planète entière qu'elle parcourt inlassablement. Sa joie de vivre est communicative et, si j'osais, je recommanderais au grand conseil de l'intégrer un jour parmi ses membres. Jean d'Ormesson qui n'est pas à proprement parler un trotskiste a bien eu un jour l'idée de faire entrer Marguerite Yourcenar à l'Académie française et, aujourd'hui, les immortels du quai de Conti comptent plusieurs femmes de lettres éminentes et se sont placés sous la houlette d'un secrétaire perpétuel qui porte la robe, Hélène Carrère d'Encausse. Le vin n'a pas de « genre », il est des bourgognes au nom masculin et d'autres au nom féminin ; la personnalité de certains évoque la femme et d'autres l'homme, et on ne parvient jamais à mettre d'accord les dégustateurs sur ce point, d'autant que les impressions changent en fonction de l'âge du vin. Et, surtout, un nombre croissant de belles bouteilles ont pour auteur une femme vigneronne, chef de cave ou propriétaire. Allez, un petit effort, messieurs !

Il est une autre femme qui a su attendrir le cœur des preux et mâles membres du Grand Conseil de la Confrérie du Tastevin, c'est Évelyne Philippe. Diaphane et frêle, telle une sylphide, mais déployant une énergie qui déplace les montagnes, elle a imaginé d'organiser chaque année depuis 2008, au temps des vendanges, une manifestation culturelle qui attire les foules au château du Clos de Vougeot ouvert à tous pendant deux jours d'une fin de semaine : le salon Livres en Vignes. Haute stature et grosse voix rieuse entretenue au bon bourgogne, Bernard Lecomte, son mari, écrivain bourguignon d'adoption – il est l'auteur de *La Bourgogne pour les nuls*[1] –, papologue éminent – pas moins d'une douzaine de livres sur le Vatican et ses hôtes –, est pour l'occasion son grand camerlingue, présent au four et au moulin à chaque instant. Romanciers, essayistes et, bien entendu, écri-vins viennent à la rencontre de Bourguignons qui ne fréquentent pas nécessairement les librairies, mais se laissent ici tenter et repartent chez eux lestés d'un ou plusieurs livres, riches d'avoir écouté dans la cuverie ou dans le dortoir des moines un ou deux débats qui rapprochent le monde de l'esprit et celui du vin. Dans le Clos de Vougeot, les vendangeurs sont alors à la coupe, mais aucune hotte de pinot n'entre plus désormais dans le château où l'on a vinifié pendant huit siècles le vin des moines. En revanche, on y boit de magnifiques

vins de toute la Bourgogne et, deux jours par an, on y fait entrer toute une vendange de livres. La Confrérie sait que, pour être digne d'un édifice porteur d'une telle histoire, il faut le faire vivre de toutes les nobles manières possibles. Le remplir de livres accompagnés de leurs auteurs une fois par an est un joli clin d'œil aux Cisterciens qui, certes, l'ont bâti pour y faire du vin, mais qui avaient aussi comme règle de pratiquer intensément l'écriture, la lecture et l'écoute.

La musique jouait également un rôle essentiel dans la journée monastique, et la Confrérie a bien fait de s'associer à l'initiative d'un festival Musique & Vin au Clos Vougeot due à la sensibilité de grands hommes du vin : Aubert de Villaine, Bernard Hervet, François et Erwan Faiveley, ainsi qu'un florilège de vignerons talentueux. Depuis 2008, sous la direction artistique de David Chan, un Orchestre éphémère des Climats de Bourgogne interprète en juin une série de concerts destinés à mettre en valeur de jeunes talents et qui sont précédés de belles dégustations de vin. Une vente aux enchères a lieu afin de distribuer des bourses à de jeunes musiciens. Le vin est une œuvre d'art synthétique qui fait appel aux cinq sens et peut donc se marier avec tous les arts. D'autres manifestations musicales sont liées au vin en Bourgogne (à Gevrey-Chambertin, à Beaune, à Givry, par exemple), mais aucune n'a encore songé à des concerts pendant lesquels les auditeurs dégusteraient des vins choisis pour s'harmoniser avec les morceaux interprétés. De telles conjugaisons exalteraient les uns et les autres, transporteraient de ravissement le public, mais aussi les musiciens qui seraient choisis amoureux du vin et auraient droit à une gorgée de chaque vin, humée et bue les yeux fermés, en silence, avant de commencer à jouer… un peu plus après le concert. Le château de Vougeot serait le lieu idéal de cet exercice de haute voltige. Avouerai-je que je suis volontaire pour participer à l'élaboration du programme et aux répétitions ? L'exercice a été tenté avec panache une première fois en 2014 à la Villa d'Este, pendant le Davos du Vin, mis en scène par le maître d'œuvre de cette manifestation François Mauss, l'œnologue Stéphane Derenoncourt et le violoniste Nicolas Dautricourt. L'expert en peinture René Millet s'était joint à eux pour imaginer quels tableaux pouvaient s'harmoniser avec les couples vin-musique.

Tournus

Charmant bourg de 6 000 habitants, Tournus (prononcer Tournu, comme on prononce Pari et non Parisse) mérite vraiment une visite, prolongée d'un beau repas et d'une nuit au calme. D'abord, parce ce que la Saône y est ici adulte, calme, en majesté, contenue par un quai de pierre, surplombée par un tissu urbain dense et rendu spectaculaire par les deux tours élancées de l'abbaye Saint-Philibert. Cet édifice vaste et sobre, dont le haut des murailles est orné de bandes lombardes, est l'un des plus grands témoignages du premier art roman qui s'est diffusé depuis les rives de la Méditerranée (entre la Catalogne et l'Italie du Nord) vers les vallées du Rhône, de la Saône, de la Moselle et du Rhin. Les colonnes de sa nef voûtée en berceau donnent une impression de solidité inébranlable et, de fait, malgré le sac des huguenots en 1562, à quelques consolidations près au XIX^e^ siècle, l'abbatiale a tenu un bon millénaire. La Révolution l'a épargnée puisqu'elle avait perdu au XVII^e^ siècle sa fonction d'abbatiale pour devenir collégiale, puis église paroissiale. Dépouillée, elle exprime la majesté et l'amour de Dieu, autant que le mystère de la foi ; sa place au cœur de la cité symbolise celle de l'Église au service des hommes et de leur salut. Le rayonnement religieux d'une aussi modeste ville a été prodigieux, puisque subsistent encore trois autres belles églises romanes : Sainte-Madeleine, Saint-Valérien, Saint-Laurent.

C'est peut-être parce qu'il était né en 1725 dans cette ville sainte de la Bourgogne que Jean-Baptiste Greuze s'attacha avec autant d'ardeur à peindre la vie familiale paysanne et bourgeoise, respectueuse de la morale et des usages de la France chrétienne. Rien de leste dans *Le Père de famille expliquant la Bible à ses enfants*, dans *L'Accordée de village*, *Le Fils ingrat* ou *Le Fils puni*. Nombre de ses œuvres enseignent aux jeunes filles à conserver leur virginité jusqu'au mariage, ce qui n'était évidemment pas général au XVIII^e^ siècle, comme le suggèrent ses tableaux figurant de charmantes jouvencelles prises en faute, à la mine contrite, même si elles laissent deviner par un soupçon de langueur le plaisir qu'elles ont pris à transgresser l'interdit : *Les Œufs cassés*, *L'Oiseau mort*, *Le Miroir brisé*, *La Cruche cassée*, etc. Personne ne commettrait de péché si c'était si désagréable, et Greuze l'exprime sans détour. Lui-même souffrit beaucoup des infidélités d'Anne-Gabrielle, son épouse. Il a traduit cette infortune

dans un dessin conservé au musée qui porte son nom : *La Barque du malheur*, qui le représente en train de lutter sans espoir contre le basculement dans l'abîme d'une chute d'eau d'une barque où ont aussi pris place sa femme et ses filles.

Tournus est la porte du Sud. Ici s'affirme la tuile romane posée sur des toits en pente faible, héritage du mode de couverture des Romains dont on ne trouve que quelques rares témoignages au nord de la Bourgogne, à Fontenay par exemple. C'est depuis des siècles une étape importante pour ceux qui voyagent entre la Méditerranée et le nord de l'Europe. L'abbaye reçut évidemment princes, dignitaires ecclésiastiques, pèlerins et croisés, puis les relais de poste prirent sa suite.

Malgré le passage pénalisant à proximité de l'autoroute A6, la ville en conserve une aura gastronomique sans doute unique en France compte tenu de sa population : elle ne compte pas moins de quatre restaurants étoilés au Michelin ! Le père fondateur de cette réputation est le grand chef Jean Ducloux, qui régna sur les fourneaux de chez Greuze à partir de 1947, sans cesser de bougonner jusqu'à sa retraite en 2008. Sa première étoile tombe du ciel en 1949 et la seconde en 1978. Après, comme il refuse d'être à la mode, on l'oublie un peu au moment des promotions. Il disparaît en 2010, à quatre-vingt-dix ans, preuve éclatante que les bons produits judicieusement arrosés de bons bourgognes, ainsi que le mauvais caractère, conservent longtemps. Ses titres de gloire sont en tout premier lieu son pâté (donc en croûte…) aux foies de volaille, son feuilleté de brochet à la Greuze, son gratin de queues d'écrevisses, son coq au volnay, sa poularde à la crème et aux morilles, son soufflé au Grand Marnier. Le mythique « pâté en

croûte » qui faisait se pâmer les critiques et tous les gourmets, Ducloux avait appris à le confectionner chez deux maîtres : Henri Racouchot aux Trois Faisans de Dijon et Alexandre Dumaine à Saulieu. Outre les foies de volaille de son énoncé, il y faut du foie gras (un foie d'une volaille qui a bénéficié de soins intensifs et affectueux), de la noix de veau, du filet de porc et, en saison, quelques truffes. Pour l'accompagner, Ducloux recommandait le chassagne-montrachet du père Ramonet. Aujourd'hui, Yohann Chapuis a repris de flambeau de chez Greuze. Formé chez Henriroux à La Pyramide de Vienne et chez Lameloise à Chagny, il sait être créatif, mais n'ignore pas qu'il perdrait une partie de sa clientèle s'il expurgeait de sa carte les plats qui ont fait la gloire de Ducloux, parmi lesquels le célèbre pâté dans lequel il ajoute, semble-t-il, des ris de veau. Le secret d'un bon pâté : la pâte doit être cuite jusqu'à son contact avec les viandes, être croustillante sans être sèche, les viandes doivent être bien relevées, mariées d'amour, sur le mode fondu enchaîné, la gelée doit être ambrée, brillante, parfumée, ni trop évanescente ni trop compacte. Aucun accompagnement n'est nécessaire, surtout s'il est vinaigré ou sucré. Les cornichons – même maison – doivent être réservés aux terrines rustiques et aux viandes froides et les confitures et compotées variées, aujourd'hui si « tendance » en accompagnement des pâtés et du foie gras… au petit déjeuner.

Tuiles vernissées

Ce décor des toitures est devenu un marqueur de l'identité bourguignonne, même s'il a existé ailleurs et bien plus tôt (Normandie, Île-de-France, Europe centrale et du Nord, etc.). En Bourgogne, le premier édifice qui l'ait reçu est l'Hôtel-Dieu de Tonnerre édifié à la fin du XIIIe siècle par Marguerite de Bourgogne, belle-sœur de Saint Louis. D'après le travail érudit de Catherine Baradel-Vallet, il semble que ce mode de couverture qui coïncide également avec des revêtements de sol de même facture corresponde à un transfert des techniques de la poterie culinaire vers les matériaux de construction. C'est aussi l'apogée de la polychromie dans l'architecture et la statuaire, goût hérité de l'Antiquité grecque et

romaine qui s'estompe, puis disparaît à partir de la Renaissance, sauf précisément dans l'est de la France et de l'Europe, avant de renaître au XIXe siècle avec le style troubadour, comme au château de La Rochepot. Le coût en est exorbitant : de quatre à cinq fois celui d'une couverture de chaume ou de bardeaux, sans doute au moins deux fois celui d'une couverture de tuiles plates ordinaires. Les couvertures en lave de pierre calcaire, quant à elles, ne coûtaient guère car ce sont les paysans eux-mêmes qui les réalisaient à partir de matériaux disponibles sur place ou bien des artisans dont on ne payait que les journées de travail. Elles sont aujourd'hui un luxe hors de prix.

Pour Catherine Baradel-Vallet, le maintien de ce décor somptueux de tuiles colorées sur certains bâtiments postérieurs à la dynastie des ducs Valois pourrait signer une résistance à la royauté : difficile à prouver, mais tout à fait plausible, d'autant que le rattachement à la France n'avait pas été aussi simple que cela. Le 26 juin 1477, quelques mois après la mainmise de Louis XI, certains Dijonnais s'étaient armés de piques et de hallebardes, s'étaient répandus dans les rues de la ville aux cris de « Vive Bourgogne ! » et de « Vive Mademoiselle ! » (Marie de Bourgogne). Au cours de cette émeute, appelée dans la langue de ce temps la « Mutemaque », Jehan Jouard, premier président du parlement, avait été assassiné. La municipalité inquiète du tour que prenaient les événements et les troupes royales avaient vite rétabli l'ordre et diligenté le procès des chefs des mutins qui avaient été aussitôt exécutés. Une petite suggestion à la municipalité de Dijon : puisque l'hôtel de Vogüé, d'architecture Renaissance, est couvert en tuiles glaçurées, pourquoi ne pas un jour faire de même sur le palais des ducs ? Cela n'enlèverait rien à la majesté classique de sa façade, mais cela lui donnerait un petit air bourguignon qui montrerait que

l'on peut être dijonnais, bourguignon, français et européen, fier d'être tout cela à la fois.

Tyard (Pontus de)

Bien que l'on affuble aujourd'hui volontiers les enfants de prénoms venus de la nuit des temps byzantins et mérovingiens tels que Théophile, Athanase, Dagobert, Bathilde, de l'univers minéral ou végétal comme Jade, Fleur, Prune, ou de n'importe où comme Brune, Beige ou Jazz, il ne semble pas que Pontus, nom latin de pont, ait connu un destin antérieur et ait survécu à la Renaissance. Personne aujourd'hui ne songe plus à l'inscrire sur les registres d'état civil. Un seul autre Pontus est passé à la postérité après une vie hors du commun, le général de La Gardie, d'origine française, qui devint connétable de Suède et qui était contemporain de Tyard. Dommage, car notre temps, comme jadis le leur, a éminemment besoin de ponts reliant aujourd'hui avec hier, ici avec ailleurs et nous-mêmes avec autrui, comme le bon évêque de Chalon a tenté d'en jeter ardemment toute sa vie, alors que soufflait sur la France le vent de folie de la Ligue et des guerres de Religion. Sa personnalité est éminemment bourguignonne, tournée vers l'élévation spirituelle mais aussi l'amour de la beauté, de la concorde et de la joie de vivre. Pontus est un attachant humaniste qui a porté au plus haut niveau les vertus de son temps sans en adopter les outrances.

Son père, Jehan de Tyard, issu d'une ancienne maison du duché, lieutenant général du baillage de Mâcon, porte un prénom classiquement médiéval et souhaite sans doute ancrer son fils dans la modernité en le plaçant dès sa naissance en 1521 sous des auspices antiques dont c'est le temps de l'exhumation. La famille vit dans la forteresse médiévale de Bissy-sur-Fley, sans austérité ni grâce excessives, perchée dans les monts du Charolais, au paysage varié de polyculture en ce temps-là, aujourd'hui plus uniformément paré du vert de ses pâturages tacheté du blanc des solides bovins qui font désormais sa prospérité. Pontus, troisième fils de la famille, est voué à la vie ecclésiastique et reçoit dans ce but à Paris une éducation soignée très ouverte sur les lettres et les sciences. Il y apprend le grec,

le latin, l'hébreu et l'italien, mais aussi les mathématiques et l'astronomie.

Il taquine la muse dès 1549 en commençant à publier à Lyon *Les Erreurs amoureuses* qu'il complétera de nouveaux poèmes jusqu'en 1555. On y reconnaît l'influence de Pétrarque qu'il admire et celle des poètes lyonnais de ce temps, son ami Maurice Scève, ou Louise Labé à laquelle il dédiera un vibrant poème. Il connaît parfaitement et s'inspire aussi de Marot, Ronsard et du Bellay à la gloire desquels il publie en 1551 un *Chant en faveur de quelques excellens poëtes de ce tems*. Il fait partie de ce groupe de sept poètes attachés à diffuser la culture antique en beau langage français et que Ronsart baptise en 1553 Pléiade, un nom grec désignant un groupe de sept poètes vivant à Alexandrie au IIIe siècle av. J.-C., reprenant le nom des sept filles d'Atlas et de Pléioné transformées en étoiles dans la constellation du Taureau. Dans cette filiation, sont rassemblés quelques principes fondateurs de ce groupe qui, outre Pierre de Ronsard et Pontus de Tyard, comprend Joachim du Bellay, Jacques Peletier du Mans, Rémy Belleau, Jean-Antoine de Baïf et Étienne Jodelle : l'amour de la poésie, celui de la mythologie antique, celui de la science. Paul Valéry a écrit de Tyard : « Ce poète fut astronome, cet astronome évêque, cet évêque agent du roi et sa plume dans la polémique. La lyre, la mitre, l'astrolabe pourraient figurer sur son tombeau. » Ce geste reste à accomplir, car à sa mort à quatre-vingt-quatre ans, le 23 septembre 1605, il est inhumé dans le chœur de l'église Saint-André de Bragny-sur-Saône sous une plaque qui ne comporte même pas l'inscription de son nom.

Tyard a beaucoup écrit au cours de sa longue vie : des poésies, d'abord, puis des essais, des homélies et méditations, de l'histoire, ouvrages dont la publication s'étale de 1549 à 1594. Beaucoup de ses premiers poèmes s'adressent à des dames pour lesquelles son cœur brûle, ce qui témoigne à l'évidence d'une jeunesse moins sage que son âge mûr. Voici un extrait du sonnet LXI :

Voy,
Dame, voy, que les pleurs que je verse,
Et les soupirs ardens, que je deserre
Hors de mon cœur, et le traict qui m'enferre,
Veullent finir si dure controverse

Les conventions poétiques obligent parfois à quelques arrangements avec le ciel et, comme il arrive à certains confesseurs pleins de mansuétude de le susurrer : « On peut être au régime et regarder le menu. » C'est ainsi qu'il écrira une *Élégie pour une dame énamourée d'une autre dame*, éloge du saphisme qui n'est pas spécialement encouragé par la Sainte Église catholique romaine, mais qui n'a sans doute pas déplu à son amie lyonnaise Louise Labé :

Un Daman à Pythie, une Énée à Achate
Un Hercule à Nestor, Cherephon à Socrate,
Un Hoppie à Rimante ont seurement montré
Que l'Amour d'homme à homme entier s'est rencontré ;
De l'Amour d'homme à femme est la preuve si ample
Qu'il ne m'est jà besoin d'en alléguer l'exemple.
Mais d'une femme à femme, il ne se trouve encor
Souz l'Empire d'Amour un si riche thrésor,
Et ne se peut trouver, ô trop et trop légère,
Puis qu'à ma foi la tienne est faite mensongère…

De manière plus compatible avec la morale chrétienne, il a aussi composé des vers à la gloire de la nature, telle cette évocation du printemps bourguignon extraite des *Erreurs amoureuses* :

L'air fait cesser ses hibernales pleurs :
Les arbres verts produisent maintes fleurs,
Ou mille oiseaux émeuvent douces noises.
La Saône enflée au pleuvoir de mes yeux
Par le passé, en cours plus gracieux
Vient arroser nos rives Maconnoises.

Après avoir écrit sur des sujets laïcs, voire lestes, sa carrière ecclésiastique suit un cours très honorable : il est successivement chanoine de la cathédrale de Mâcon, protonotaire apostolique, aumônier du roi Henri III, avant d'être nommé en 1578 évêque de Chalon. Il conserve son siège jusqu'en 1589 avant de se retirer sur ses terres de Bragny-sur-Saône, harcelé par les Ligueurs, lassé des postures politiques et religieuses exacerbées. C'est son neveu Cyrus de Tyard

qui lui succède. Tant qu'il exerce sa charge, il voyage, conseille les rois à leur demande en choisissant clairement leur parti contre celui des Ligueurs, siège enfin comme député aux états de Blois en 1588. Il aide Henri de Navarre à s'imposer avant de faire retraite. Le nouveau roi aurait bien voulu l'avoir à ses côtés comme conseiller et mentor dans la religion catholique, mais Pontus déclina l'offre. Un contemporain a pu écrire : « C'est au plus grand évêque de Chalon que la France a dû le meilleur de ses rois. » Albert-Marie Schmidt, l'éditeur des poètes du XVI^e siècle dans la bien nommée collection de « La Pléiade », tire ainsi le bilan de sa charge épiscopale en un bel hommage : « Ce prudent, à la vie précautionneuse, devint un très sage évêque qui, abhorrant le relâchement des mœurs du clergé, prend à cœur de bien administrer son diocèse et de veiller au salut de ses ouailles. » L'homme s'est donc bien assagi, comme après tout nombre de saints et de bienheureux, tels Augustin ou Charles de Foucauld.

Curieux de tout et sociable, il n'est cependant nullement mondain et il ne doit pas sa mitre à ses intrigues. C'est seulement au moment de la coiffer, alors qu'il a déjà quarante-sept ans, qu'il quitte le château de Bissy où il aime méditer, écrire et pratiquer le *Carpe diem*, cher à la Pléiade, ce qui ne lui semble pas contradictoire avec l'amour de Dieu et de son prochain puisque les Écritures affirment à raison qu'il faut aimer ce dernier « comme soi-même » et que le plus difficile défi d'une existence humaine est bien de parvenir à s'aimer soi-même. Comment se le témoigner mieux qu'en se faisant du bien ?

Dans leur livraison de février 1687, les *Nouvelles de la République des lettres*, publiées à Amsterdam, révèlent un trait de la personnalité de Pontus de Tyard qui le rend particulièrement sympathique et proche de Jésus-Christ qui manifesta pendant les trois années de sa vie publique un intérêt soutenu pour les tables abondamment garnies et les banquets suffisamment arrosés de bon vin. Il s'agit d'un témoignage d'Adrien Baillet : « Pontus de Thiard […] survécut à tous ses confrères de la Pléiade, et […] ne devint évêque de Chalon-sur-Saône qu'après avoir pleuré les péchés de sa jeunesse et de sa muse, mais ce fut sans renoncer à la vertu de bien boire qui paraissait autrefois inséparable de la qualité de poète. Il avait un estomac capable de faire tarir les plus grandes cuves, et les meilleurs vins de Bourgogne étaient encore trop grossiers pour la subtilité du feu qui le dévorait. Tous les jours en se couchant, outre les prises ordinaires de

la journée où il ne souffrait point d'eau, il avait coutume de boire encore un pot avant que de s'endormir. Il ne faut pourtant pas s'imaginer que ce fut par aucun effet d'intempérance. Il jouit d'une santé robuste jusqu'à l'âge de quatre-vingts ans. On aurait donc pu faire graver sur son tombeau ce qui fut mis sur celui de Darius I^{er} du nom, roi de Perse : « J'ai pu boire beaucoup de vin et le bien porter. Socrate, tout philosophe qu'il était, eut pu se vanter de quelque chose de semblable, car, bien qu'il n'aimât pas à boire, néanmoins quand on l'y forçait personne ne lui pouvait tenir tête, et il avait cela d'admirable qu'il ne s'en était jamais trouvé incommodé. Mais sans doute il y avait dans l'évêque de Chalon plus que Socrate. »

Cette description ressemble beaucoup à celle d'un évêque du Rheingau dont Goethe rapporte le sermon dans *La Fête de saint Roch à Bingen* ; celui-ci invite les fidèles à fuir l'ivresse, sans renoncer à boire, mais en se limitant à leur exacte capacité, pas plus, pas moins. En ce qui le concerne, il estime qu'il peut aller sans aucun dommage pour son ministère jusqu'à huit mesures, soit plusieurs litres par jour ! Je suis bien certain que, comme Pontus de Tyard, ce prélat épicurien savait aussi faire pénitence comme il se doit chez un bon chrétien, mais il ne jugeait pas nécessaire de se couvrir alors la tête de cendres et il préférait afficher habituellement un visage épanoui plutôt qu'une face de carême. Pour tant d'aimables vertus, Pontus de Tyard mériterait au moins une petite béatification et une fête annuelle dans l'évêché de Chalon. Bienheureux il fut sur sa terre de Bourgogne, bienheureux est-il sans aucun doute auprès du Père éternel !

1. J’ai résisté à l’envie d’ouvrir ce livre bien enlevé jusqu’au point final du présent ouvrage, de manière à ne pas être tenté d’y puiser toute la substantifique moelle. Nos lecteurs feront la synthèse… Bernard et moi la faisons depuis des années en vidant ensemble de jolis flacons, méthode que je recommande aux partis politiques qui ont parfois tant de mal à y parvenir.

Vadrouille (La Grande)

On estime que plus de 22 millions de Français ont vu au cinéma ou à la télévision *La Grande Vadrouille* de Gérard Oury sorti en 1966, ce qui en fait le plus grand succès du cinéma français, devant *Bienvenue chez les Ch'tis* de Dany Boon qui a été vu par 20 millions de Français.

Bien entendu, il faut y ajouter tous les étrangers qui ont visionné les différentes adaptations, y compris en Allemagne où le film a été la première comédie sur la Seconde Guerre mondiale à avoir été présentée et vue par 3,3 millions de personnes, ce qui n'est rien par rapport aux 38 millions de Russes !

Ce film me fait rire aux larmes chaque fois que j'ai l'occasion de le revoir. Son caractère indémodable le place au niveau des grandes comédies de Molière ou de Goldoni qui ont su, elles aussi, faire basculer dans l'universel, par le comique, des situations, des vertus et des travers humains ancrés dans un lieu et une époque. Hélas, on joue aujourd'hui Molière, comme Corneille ou Racine, dans des décors et des costumes contemporains, de préférence délabrés, glauques, avec

une prédilection pour les hôpitaux psychiatriques soviétiques des années 1930… Mais *La Grande Vadrouille*, elle, est immuable. Elle fait partie d'une série de films qui ont pris le parti de faire rire des situations dramatiques vécues au cours de la Seconde Guerre mondiale, dans la veine du *Caporal épinglé*, de *La Traversée de Paris*, de *La Vache et le Prisonnier* ou, plus récemment, en 1997, de *La vie est belle* qui a déplu à certains parce qu'il allait jusqu'à introduire de la dérision jusqu'au cœur des camps de la mort. Pour ce chef-d'œuvre parmi beaucoup d'autres (*Le crime ne paie pas*, *Le Corniaud*, *Le Cerveau*, *Les Aventures de Rabbi Jacob*, etc.), Gérard Oury a été élu en 1998 à l'Académie des beaux-arts.

La Grande Vadrouille a été tournée dans toute la France, mais la moitié de l'intrigue du film est censée se dérouler en Bourgogne, et le vin des Hospices de Beaune y tient une place non négligeable. Quelques scènes d'anthologie y ont été réellement tournées dans des décors naturels emblématiques de la région. Parmi elles, la visite médicale de la mère supérieure des Hospices de Beaune dans la salle des Pôvres, l'incendie de la *Kommandantur* de Meursault, filmée dans la mairie. La scène de l'échange des chaussures entre Louis de Funès et Bourvil a été filmée sur une petite route de Pouques-Lormes dans la Nièvre ; les scènes inénarrables de l'Hôtel du Globe à Meursault ont été tournées dans un hôtel de Noyers-sur-Serein, dans l'Yonne. Bref, *La Grande Vadrouille* fait aujourd'hui pleinement partie du patrimoine des Bourguignons, des Français et de l'humanité, cela ne se discute pas.

Vauban

La Bourgogne a donné à la France avec Vauban l'un de ses plus grands serviteurs, un homme d'État courageux, imaginatif, intègre, également géopoliticien, grand stratège en poliorcétique, ingénieur et architecte militaire et civil d'une puissance de travail et d'une efficacité rarement égalées. Il n'a pu accomplir son œuvre qu'avec le soutien du roi Louis XIV qui appréciait ses talents et que Vauban respectait infiniment, mais comme cela arrive bien souvent dans notre pays, il a terminé sa vie en semi-disgrâce pour avoir fait preuve de trop de clairvoyance et de franchise, en particulier en recommandant

de ne pas révoquer l'édit de Nantes et, surtout, en publiant son essai sur l'instauration d'une dîme royale. Et pourtant, s'il avait été écouté et suivi, notre pays se serait réformé à temps et se serait tout simplement épargné… la Révolution française. Sa personnalité originale a fait de lui une sorte de héros national, l'un des rares représentants de l'Ancien Régime à avoir trouvé grâce aux yeux de la III^{e} République. Après la défaite de Sedan, les Français magnifièrent son rôle de défenseur du pré carré national, mais aussi son souci de justice sociale et son désintéressement. Anne Blanchard, sa biographe, évoque « un relent de sainteté laïque, assez étonnante concernant ce bon royaliste ».

Sébastien Le Prestre de Vauban est issu d'une famille de très petite noblesse morvandelle, de paysans modestement enrichis et de marchands, sans doute des flotteurs de bois. Il est né en 1633 à Saint-Léger-de-Foucheret, aujourd'hui Saint-Léger-Vauban, dans l'Yonne, mais on connaît peu de choses sur sa jeunesse qui fut probablement rustique, au contact quotidien des paysans et forestiers de ces contreforts verdoyants du Morvan qu'il dépeint ainsi dans sa *Description géographique de l'élection de Vézelay* : « C'est un terroir aréneux et pierreux, en partie couvert de bois, genêts, ronces, fougères et autres méchantes épines, où on ne laboure les terres que six à sept ans l'une ; encore ne rapportent-elles que du seigle, de l'avoine et du blé noir pour environ la moitié de l'année de leurs habitants qui, sans la nourriture du bétail, le flottage et la coupe des bois, auraient beaucoup de peine à subsister. »

Il acquiert très jeune le goût des chevauchées tout-terrain et par tous les temps, un caractère bien trempé mêlé de fraîcheur d'âme et un sens aigu de l'écoute de ses contemporains, en particulier les plus humbles. Son attachement à son pays natal, à son « mauvais pays », comme il l'appelle, le poussera à y rassembler des terres et à racheter en 1675 le château de Bazoches, aujourd'hui dans la Nièvre, depuis le siècle précédent propriété de sa famille, mais pas de sa branche, et où il n'a jamais vécu auparavant. C'est une vaste forteresse médiévale flanquée de tours d'angle que Vauban a profondément remaniée en y faisant largement entrer la lumière afin de pourvoir à y installer quelques collaborateurs, en quelque sorte son « bureau d'études ». À vrai dire, il n'a guère séjourné sur son domaine et en famille, tant il a couru les provinces françaises tout au long de sa vie, en « vagabond du

roi », comme écrit de lui Anne Blanchard qui a calculé qu'il a parcouru 180 000 km durant ses cinquante-sept années de service, soit une centaine de jours de déplacements par an, les chevaux ne dépassant pas une trentaine de kilomètres par jour. Jeanne d'Osnay, épousée en 1660 alors qu'elle a vingt ans, n'a guère profité de la compagnie de son mari, et ils n'ont eu ensemble que deux filles qui ont survécu. Le maréchal, quant à lui, a connu de nombreuses aventures et semé des enfants à tout vent à travers le royaume en prenant soin de coucher dans son testament cinq femmes ayant affirmé avoir eu un enfant de lui. Il est cohérent avec son souci constant de repeupler la France affaiblie par les pestes, les famines et les guerres, puisqu'il croit sincèrement qu'il n'est de richesses que d'hommes et que « la grandeur des rois se mesure par le nombre de leurs sujets ». Ajoutons-y les tentations de la vie militaire et, peut-être, le goût bourguignon de la bagatelle, affûté par la fréquentation d'un roi Bourbon qui taquina beaucoup Vénus, ce qui ne l'empêcha pas de vouer affection et respect à la reine, tout comme le maréchal à Mme de Vauban.

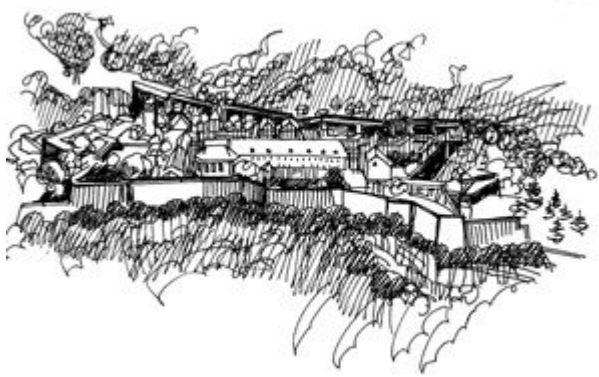
Sa culture générale, mais aussi ses connaissances de base en mathématiques, sciences appliquées et dessin ont sans doute été acquises au collège des Carmes à Semur-en-Auxois où il semble avoir passé quelques années. Il y a également acquis de solides rudiments de topographie et de géographie, dispositions facilitées par une enfance passée à courir les chemins et les bois, attentive à tout ce qui s'observe, se déniche, se chasse ou se braconne. Il les perfectionnera en travaillant d'arrache-pied tout au long de sa carrière. Quelques années plus tard, en 1659, son régiment a pris son cantonnement à Foug près de Toul, dans le val de l'Asne, une vallée presque sèche qui permet aujourd'hui d'apprendre à tous les étudiants en géographie ce qu'est une capture, puisqu'elle a été creusée par la Moselle au temps où elle traversait la Côte pour aller se jeter dans la Meuse, avant de quitter un jour ce chemin et de former à Toul un coude marqué en direction du nord-est dans la plaine de la Woëvre. Ce vestige de la paléogéographie des temps périglaciaires était évidemment mystérieux au XVII^e^ siècle. Pourtant Vauban le décrit avec précision et frôle son exacte interprétation, ce qui me remplit d'étonnement, tellement les étudiants débutants ont du mal à entrer dans ce raisonnement : « Je considérais plusieurs fois cette vallée qui me causait de l'admiration,

parce qu'il semble qu'il y ait eu là autrefois une communication de l'une à l'autre des rivières. »

Ce sens de l'observation va beaucoup lui servir dans sa carrière, on s'en doute. On peut considérer Vauban comme le meilleur connaisseur du territoire français à son époque, tant il l'a parcouru en long et en large pour visiter, parfois plusieurs fois par an, ses chantiers situés sur toutes les frontières nord, ouest et est, mais aussi sur les côtes de la Méditerranée. Il aimerait d'ailleurs que ces frontières soient claires, débarrassées de ces enclaves et exclaves qui les fragilisent. Il s'en ouvre à Louvois en 1673 avec sa force de conviction, sa franchise et sa bonhomie habituelles : « Sérieusement, le roi devrait un peu songer à faire son pré carré. Cette confusion de places amies et ennemies pêle-mêlées ne me plaît point. Vous êtes obligé d'en entretenir trois pour une ; vos peuples en sont tourmentés et vos forces de beaucoup diminuées. […] C'est pourquoi, soit par traité ou par une bonne guerre, si vous m'en croyez, monseigneur, prêchez toujours la quadrature, non pas du cercle, mais du pré ; c'est une belle et bonne chose que de pouvoir tenir son fait des deux mains. » Il fait preuve de la même franchise lorsqu'il s'adresse directement au roi, et c'est ce que ce dernier attend de lui. En 1692, par exemple, alors que Louis XIV lui demande de préparer le siège de Charleroi, il lui écrit : « Je conduirai cela de mon mieux et j'espère que, mort ou vif, Sa Majesté sera contente de moi », ce à quoi le roi répond : « Il est assuré que je serai content de vous ; je souhaite que ce soit vif et longtemps encore. » Il exécute l'ordre avec brio l'année suivante.

Comme tout jeune noble, la chose militaire l'intéresse ; c'est le seul espoir de promotion sociale pour ce hobereau désargenté. Sa jeunesse et son adolescence se déroulent pendant les dernières années de la guerre de Trente Ans. Cette partie de la Bourgogne n'est pas directement touchée par les affrontements, mais elle est traversée à plusieurs reprises par les armées du roi, en particulier en 1636 lorsqu'elles rallient la Saône pour protéger la Bourgogne d'une invasion des Habsbourg. Or on sait quels dégâts peut commettre à cette époque une armée en déplacement, même à l'intérieur de son propre pays. Il en concevra le goût d'une armée mieux formée et bien encadrée, indispensable au rôle de grande puissance européenne respectée auquel la France aspire. L'un de ses oncles le pousse à s'engager en 1651 dans les armées du Grand Condé, gouverneur

héréditaire de Bourgogne, alors à la tête de la Fronde. Ce n'est pas un choix politique raisonné, mais une simple opportunité qui lui permet d'apprendre le métier des armes, conforme à son éducation et à ses goûts. Il est en même temps accepté comme apprenti ingénieur, grâce à son agilité en mathématiques. Deux ans plus tard, en Champagne, il tombe entre les mains des troupes royales, comparaît devant Mazarin qui le jauge et lui propose immédiatement de mettre ses talents et sa fougue au service du jeune souverain. Marché conclu, Vauban change de camp et demeurera pour le restant de ses jours fidèle à Louis XIV qui lui témoignera en retour une immense confiance, sauf dans les toutes dernières années. Peu après, ayant aidé à la prise de Sainte-Menehould, il est nommé lieutenant au régiment de Bourgogne et se retrouve bientôt à la tête d'une compagnie au sein de celui-ci. Il apprend vite, révèle son art des sièges et acquiert des connaissances en matière de fortifications. En 1655, quatre ans seulement après s'être engagé sous les drapeaux, il est nommé par le roi ingénieur ordinaire, alors qu'il n'a que vingt-deux ans : fulgurant début de carrière dont la Fronde a constitué l'accélérateur, ce qui ne diminue en rien les mérites de sa vive intelligence. Il mène de front avec bonheur l'activité de chef de guerre, ce qui lui vaut maintes blessures (dont une spectaculaire cicatrice à la joue acquise à Douai) et le mène au maréchalat en 1703, et d'ingénieur militaire, ce qui le conduit au titre de commissaire général des fortifications en 1678. On disait de lui à l'époque : « Une ville construite par Vauban est une ville sauvée, une ville attaquée par Vauban est une ville perdue. »



L'œuvre poliorcétique de Vauban est mondialement connue, et hommage lui a été rendu en 2008 par l'Unesco qui a inscrit les douze sites majeurs de sa « ceinture de fer » sur la liste du patrimoine de l'humanité (Arras, Besançon, Blaye, Briançon, Camaret, Longwy, Mont-Dauphin, Mont-Louis, Neuf-Brisach, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Vaast-la-Hougue, Villefranche-de-Conflent). Ceux-ci, avec leurs glacis et leurs bastions, avaient été pensés en fonction des progrès de l'artillerie et du projet politique du roi pour la France, afin de protéger les nouvelles frontières chèrement établies. Depuis deux siècles, les progrès de l'armement les ont rendus caducs. Ils sont devenus objets d'art et de culture, ce qui est le plus bel hommage qui pouvait être rendu au maréchal bourguignon. Bazoches est le seul site de Bourgogne qui avait été présenté aux instances de l'Unesco par le Réseau des sites majeurs de Vauban, association créée en 2005 par la ville de Besançon ; il n'a pas été retenu, n'étant pas à proprement parler une forteresse.

Moins connus du grand public, en revanche, sont les écrits politiques et économiques de Vauban qui viennent s'ajouter à ses traités et mémoires sur les sièges et les fortifications. L'ensemble de son œuvre qu'il nomme lui-même ses oisivetés occupe douze épais volumes publiés après sa mort. Il y aborde les sujets les plus variés. On y trouve, par exemple, un *Traité de la cochonnerie* qui ne traite pas… de morale, mais d'élevage des porcs. Il lance des idées fortes en matière d'aménagement intérieur du territoire, par exemple en réfléchissant à un réseau dense de canaux permettant de favoriser le commerce. Dans son *Mémoire pour le rappel des huguenots*, rédigé à partir de 1689 et augmenté de compléments jusqu'en 1697, il fait remarquer que les conversions forcées sont une mauvaise solution. Ils sont « catholiques comme moi je suis mahométan », écrit-il, ajoutant avec clairvoyance : « Toutes les rigueurs qu'on a exercées contre eux n'ont fait que les obstiner davantage. » Il conclut en recommandant de réhabiliter l'édit de Nantes.

Le seul texte publié de son vivant en 1706 est *La Dîme royale*. Cet essai a été longuement mûri à partir du début des années 1690. L'idée est simple : il propose la suppression de tous les impôts existants, souvent injustes, qui forment un empilement d'une effrayante complexité et qui ne suffisent pas à éponger les dettes de l'État, caractéristique génétique de la fiscalité française, puisque plus de trois

siècles plus tard rien n'a changé. De plus, le système de l'Ancien Régime exempte d'impôts de nombreux privilégiés ; il y serait mis fin, et les terres possédées par le roi et la famille royale paieraient la dîme, comme celles de tous les nobles, officiers, ecclésiastiques, etc. Enfin, la fiscalité entrave le commerce intérieur du fait de tous les péages et octrois. Vauban pense qu'il faudrait instituer un impôt unique sur les revenus réels de tous les Français, quel que soit leur statut social. « Comme tous ceux qui composent un État ont besoin de sa protection pour subsister et se maintenir chacun dans son état et sa situation actuelle, il est raisonnable que tous contribuent aussi selon leurs revenus à ses dépenses et à son entretien. » Une fois la réforme réalisée, la société française changerait : « On n'y verrait pas tant de grandes fortunes à la vérité, mais on y verrait moins de pauvres, tout le monde vivrait avec commodité, et les revenus du roi augmenteraient tous les ans à vue d'œil, sans être à charge, ni faire tort à l'un plus qu'à l'autre. » Le montant de cet impôt varierait du vingtième au dixième, payable en nature sur les produits de la terre, en argent sur les revenus des propriétés bâties, les salaires et gages, les rentes et bénéfices commerciaux. La *Dîme* est un véritable manifeste libéral : « il est constant que plus on tire des peuples, plus on ôte d'argent du commerce, et que celui du royaume le mieux employé est celui qui demeure entre leurs mains, où il n'est jamais inutile ni oisif ». La dernière phrase est du Vauban tout craché : « Je n'ai plus qu'à prier Dieu de tout mon cœur, que le tout soit pris en aussi bonne part que je le donne ingénument, et sans autre passion ni intérêt que celui du service du roi, le bien et le repos de ses peuples. »

En 1700, Vauban lit son manuscrit au roi dont on ne connaît pas la réaction. Il le remanie beaucoup et ne le fera imprimer qu'en 1706, sans nom d'auteur et d'éditeur et sans autorisation, laquelle lui aurait d'ailleurs été sûrement refusée. Il distribue lui-même quelques exemplaires dans son entourage, mais il en parvient à Versailles. Le 14 février 1707, un arrêt en conseil privé interdit le livre et ordonne la confiscation des exemplaires diffusés, à la fois parce qu'il n'a pas été autorisé, mais aussi parce qu'il contient « des choses contraires à l'ordre et à l'usage du royaume ». La noblesse en général, la haute en particulier qui est exemptée et absentéiste, ainsi que les fermiers généraux ne sont nullement prêts à accepter une telle réforme exposée avec vigueur : « tout privilège qui tend à l'exemption de cette

contribution est injuste et abusif ». Vauban n'est pas personnellement inquiété pour autant – sa disgrâce est une pure invention de Saint-Simon –, mais il est attristé, d'autant plus que cet arrêt a excité la curiosité du tout-Paris qui souhaite lire son essai. En vain, car les exemplaires sont saisis dans les derniers jours de sa vie ; il meurt le 30 mars d'une pneumonie. La diffusion de son ouvrage sera posthume. Une tentative de mise en œuvre sera effectuée par d'Argenson sous la Régence : en vain. Le conservatisme prévaut, et l'Ancien Régime s'achemine doucement vers son implosion.

Vauban aura donc fait preuve en toutes choses de courage, de sincérité, de gaieté et de bon sens pratique. C'est bien ce qui manque le plus souvent aux si prudents et austères hauts fonctionnaires de la France d'aujourd'hui, trop souvent attachés à ne pas déplaire et à ne rien décider, à tourner autour du pot et préférer les rapports et les réglementations tatillonnes aux réformes. Le colbertisme qui a ses inconvénients, mais aussi ses vertus, continue à être enseigné à l'ENA ; peut-être devrait-on le métisser d'un peu de vaubanisme…

Vézelay

Le Morvan est cerné de dépressions argileuses et humides (Auxois, Terre-Plaine, Bazois, Autunois) où de grands bœufs blancs charolais se prélassent aujourd'hui dans de verts pâturages afin d'étoffer leurs aloyaux. Elles sont dominées par des hauteurs calcaires où se dressent châteaux et cités fortifiés. Vézelay occupe avec majesté l'une d'entre elles, au-dessus de la vallée de la Cure qui traverse la Terre-Plaine. Pendant des siècles, c'est Saint-Père, devenu sous-Vézelay, qui attira les voyageurs.

On venait y prendre les eaux, et les thermes des Fontaines salées révèlent une fréquentation remontant à l'époque gauloise et même sans doute antérieure. Des puisards à cuvelage de bois y ont été mis au jour et montrent que, outre l'activité thermale, on y exploitait le sel obtenu par évaporation, nécessaire pour conserver les célèbres charcuteries gauloises. Le site possédait aussi une fonction religieuse qui a perduré et s'est sans doute renforcée après la conquête romaine, de même que la fonction ludique et commerciale, du fait de sa localisation sur la grande voie Autun-Auxerre. Dès le I^er^ siècle, la vigne semble avoir couvert les coteaux séparant Saint-Père de Vézelay. Les vestiges d'un temple de Bacchus ont été découverts par le curé Guenot en 1689, sur la colline sainte, à l'emplacement de l'ancienne église Saint-Étienne. C'est dire combien le lieu inspirait la piété des anciens. Il n'est donc pas étonnant qu'il soit devenu au Moyen Âge un pôle majeur de la chrétienté. Tout commence en 882, date de l'arrivée à Vézelay de reliques de sainte Marie-Madeleine qu'un moine est allé quérir à Saint-Maximin-la-Sainte-Baume en Provence. La fascination exercée chez les chrétiens par le personnage de la belle repentie explique le prestige de ses reliques, le succès du pèlerinage qui s'instaure et le gigantisme de l'édifice.

Ce qui frappe à Vézelay, comme dans bien des monuments d'esprit clunisien, c'est la mise en scène de la lumière solaire, métaphore du Christ rédempteur. La basilique est bien entendu orientée, c'est-à-dire que le soleil se lève derrière son chœur et vient illuminer une dernière fois la nef en se couchant si les portails sont ouverts. Mais, comme à

Chartres, les compagnons bâtisseurs ont ici mis en œuvre un savoir astronomique et géométrique très subtil. À midi, le jour du solstice d'été, la lumière solaire qui entre par les croisées de la façade méridionale vient former une ligne de taches vivement éclairées qui souligne l'exact mitan de la nef. Les passionnés d'ésotérisme ont fait de La Madeleine l'un de leurs édifices de prédilection dans lequel ils lisent surtout des héritages païens venus, on ne sait trop comment, des Celtes ou de l'Égypte pharaonique. Ils taisent en revanche ce qui les indiffère ou les gêne : l'expression de l'intense foi chrétienne du Moyen Âge. Qu'un chapiteau du XIIe siècle représente l'enlèvement de Ganymède par Zeus transformé en aigle a plus d'importance pour eux que les cent dix-sept autres qui sont d'inspiration biblique ou évangélique, ce qui n'empêchait pas les sculpteurs d'y semer un certain nombre de monstres sortis de leur imagination fécondée par d'antiques traditions populaires. Avant tout, Vézelay, comme Le Puy et bien d'autres grands édifices médiévaux perchés, c'est l'image de la Jérusalem céleste. Ce n'est pas par hasard que deux croisades sont parties de là afin de délivrer la Jérusalem terrestre : la deuxième, prêchée par saint Bernard le 31 mars 1146, jour de Pâques, et la troisième, le 2 juillet 1190, conduite par Philippe Auguste et Richard Cœur de Lion qui se retrouvèrent ici. La Madeleine de Vézelay devient aussi le point de départ de l'une des routes de Compostelle. Le pèlerinage et le culte de saint Jacques, dit le matamore, sont des symboles de la *Reconquista* espagnole et donc de la défense de la chrétienté occidentale contre l'islam. Enfin, la lumière, c'est aussi celle de la vérité de la foi catholique et de l'attachement des croyants au magistère pontifical : elle fut réaffirmée solennellement en 1166 lorsque Thomas Becket, l'archevêque de Cantorbéry, excommunia sous les voûtes de La Madeleine un certain nombre d'évêques et de grands seigneurs anglais dissidents.

Malgré de multiples vicissitudes (incendies, parmi lesquels celui du 21 juillet 1120 qui fit 1 127 morts la veille du grand pèlerinage, guerres, vandalismes, abandons), l'édifice a échappé à la disparition. Reconstruit, agrandi à plusieurs reprises, il entre en déclin dès le XVe siècle, son entretien est négligé, surtout après la fermeture du monastère en 1537. L'abbatiale résiste tant bien que mal, mais les bâtiments conventuels sont abandonnés, démantelés jusqu'à ce que la Révolution leur donne le coup de grâce. Le décor sculpté du portail

principal est soigneusement martelé en 1793. Par chance, les portails du narthex et les chapiteaux sont sauvés. L'ensemble prend l'eau de toutes parts et menace ruine lorsque Prosper Mérimée, le 9 août 1834, l'année de sa nomination comme inspecteur général des Monuments historiques, y effectue une visite et tombe en admiration devant l'édifice. C'est « ce que j'ai vu de plus beau en fait d'architecture romane », écrit-il dans le récit de son voyage. Sur son conseil, la Commission des Monuments historiques confie sa restauration à un jeune architecte de vingt-six ans : Eugène Viollet-le-Duc. La Madeleine devient pour celui-ci un laboratoire d'étude et d'action qui va lui permettre de fonder toute sa doctrine. Certes, les transformations et les ajouts sont nombreux à Vézelay, comme dans tous les Monuments sur lesquels il est intervenu. Cependant, sans lui, des pièces essentielles de notre patrimoine auraient disparu et, surtout, sa culture artistique et sa connaissance du Moyen Âge étaient telles qu'il apparaît aujourd'hui abusif de parler de trahison. Néo, oui, falsifié, non. En témoigne l'admirable reconstitution du tympan du Jugement dernier, sculpté à partir de ses dessins en 1856. Ce qui compte aussi, c'est le saisissement qui s'empare toujours des visiteurs lorsqu'ils pénètrent dans la nef de la basilique, surtout les jours ensoleillés.

L'animation du lieu connaît un renouveau depuis 1993, sous la responsabilité de la Fraternité monastique de Jérusalem (toujours Jérusalem…) qui y célèbre les liturgies, accueille les pèlerins et organise des visites mêlant l'art et la foi. Plus de 800 000 visiteurs se rendent chaque année à Vézelay, ce qui en fait le site le plus fréquenté de Bourgogne, loin devant la basilique du Sacré-Cœur de Paray-le-Monial (500 000) et les Hospices de Beaune (400 000) qui sont tous trois des hauts lieux de la spiritualité bourguignonne.

Mais se rapprocher du Tout-Puissant, de ses anges et de ses saints n'interdit pas de s'accorder quelques consolations terrestres, ne serait-ce, selon la maxime prêtée à saint François de Sales, que parce qu'« il faut soigner le corps pour que l'âme s'y plaise ». C'est la raison pour laquelle la culture gastronomique de la Bourgogne s'incarne ici de la manière la plus éclatante qui soit. Au pied de la basilique et du coteau replanté de vignes depuis peu, Marc Meneau tient à Saint-Père-sous-Vézelay l'une des plus belles maisons gourmandes de la province, baptisée d'un nom de vertu qui sied parfaitement au lieu : L'Espérance. Autodidacte, il reprend d'abord le café-épicerie de sa

maman et le transforme en restaurant gastronomique, puis en 1972 acquiert une belle bâtisse au milieu d'un parc et parvient au panthéon des cuisiniers en obtenant les trois étoiles du *Guide Michelin*. L'une d'entre elles est partie en vadrouille en ce moment, mais à Vézelay, tout peut arriver. Comme l'écrit de La Madeleine Aimery Picaud au XIIe siècle dans son *Guide du pèlerin de Saint-Jacques-de-Compostelle* : « Dans ce lieu […] la vue est rendue aux aveugles, la langue des muets se délie, les boiteux se redressent, les possédés sont délivrés et d'ineffables bienfaits sont accordés à beaucoup de fidèles. » Qu'un jour une étoile retombe du ciel n'aurait donc rien d'étonnant !

Villeneuve-l'Archevêque

Comme son toponyme l'indique, ce bourg au plan en damier, naguère entouré d'un rempart, est une fondation du XIIe siècle implantée sur l'ancienne voie romaine d'Orléans à Trèves, *via* Sens et Troyes. Il a bénéficié de la protection de l'archevêque de Sens Guillaume de Champagne et de quelques privilèges commerciaux royaux dont celui de tenir un marché et deux grandes foires qui ont fait sa prospérité et ont entraîné la construction d'une halle – hélas aujourd'hui détruite –, ainsi que d'une superbe église. Le portail de celle-ci est un chef-d'œuvre inspiré des cathédrales de Reims, Paris et Amiens, sans doute en raison des événements de 1239.

Un événement majeur du règne de Saint Louis s'y déroula en effet le 11 août 1239 : c'est ici que le roi vint recevoir la couronne d'épines achetée par lui pour une somme colossale aux Vénitiens qui la conservaient en gage d'une dette contractée auprès d'eux par l'empereur Baudoin de Constantinople. Elle arrive de Troyes, après avoir traversé le nord de l'Italie et l'Allemagne, sous la protection de l'empereur Frédéric II, et le roi se rend à la frontière de son royaume et du comté de Champagne dont Villeneuve dépend conjointement. Un témoin, l'archevêque Gautier Cornut, raconte la scène : « Donc les scellés ayant été brisés, le roi ouvre le vase d'argent. Il trouve un très beau réceptacle de l'or le plus pur dans lequel gisait la sainte Couronne. Le couvercle de celui-ci soulevé, l'inestimable perle apparut à tous ceux qui étaient présents. Avec quelle dévotion, quels larmes et

soupirs le roi, la reine et les autres regardèrent, on peut difficilement l'évaluer. Ils s'attardent à l'aspect, ressentant dans leur esprit une ferveur aussi respectueuse que si ils voyaient en face d'eux le Seigneur couronné des épines présentes. […] Ceci fut accompli le jour de la fête du bienheureux Laurent martyr. »

Aujourd'hui, l'emplacement du château de Mauny où la réception s'est tenue est au milieu des champs. Une simple croix de fer le signale. Sa modestie est à l'image de la Passion du Christ ; la Sainte-Chapelle de Paris, bâtie pour abriter les insignes reliques, quant à elle, est à l'image de sa Résurrection et de sa gloire éternelle. L'insigne Couronne revint deux fois à Villeneuve pour de grandes cérémonies : en 1939, pour le 7e centenaire de son arrivée et en 1989 pour le 750e anniversaire, sous la protection des chevaliers du Saint-Sépulcre en grande tenue. Un petit fragment en est conservé dans le trésor de la cathédrale de Sens, à côté de quelques fragments de la Vraie Croix. Dans le reliquaire de Notre-Dame, dessiné par Viollet-le-Duc, on ne voit qu'une couronne de joncs, mais plus aucune épine. Il se dit qu'elles ont toutes été offertes ou vendues à divers sanctuaires de la chrétienté occidentale.

Si certains ont besoin de reliques pour croire, quel mal font-ils ? Quant aux autres dont la foi est plus vive, ils sont heureux de croire sans avoir vu ni avoir besoin de voir et de s'interroger avec angoisse sur l'authenticité desdites reliques.

Vincenot (Henri)

Henri Vincenot (1912-1985) est l'écrivain phare de la Bourgogne de la seconde moitié du xxe siècle, comme Colette l'est de la première. Sans ses passages répétés dans l'émission de Bernard Pivot à la fin de sa vie – à peu près une fois par an, de 1977 à sa mort –, aurait-il connu un tel succès ? Gageons que oui, même si les indices d'écoute qui explosaient à chacune de ses apparitions ont sans doute décuplé sur la fin de sa vie son imagination déjà féconde. Dépassons son accent et sa verve truculente soigneusement mis en scène jusqu'aux confins du cabotinage et qui mettaient en joie le grand maïeuticien de la littérature qu'est Bernard Pivot, ses plateaux et ses auditeurs. La

confrontation en 1978 avec l'autre Bourguignon – pour partie, au moins – à l'accent très différent qu'est Jean d'Ormesson restera un grand moment de télévision, rappelant les dialogues savoureux entre le Tremblot, grand-père de Vincenot, grand chasseur devant l'Éternel, et les comtes et marquis de l'Auxois qui admiraient son savoir-faire. La richesse de son style et sa capacité à sublimer les petits faits du quotidien pour y greffer l'exploration des replis les plus divers et profonds de l'âme humaine font de lui bien plus qu'un chantre inspiré de la Bourgogne : un grand écrivain.

Nul doute que sa description de la société rustique bourguignonne repose sur des choses vues, vécues, entendues, assimilées par lui dans son enfance, au sortir de la Première Guerre, et restituées à sa manière, ou réinventées après qu'il eut partagé d'autres expériences en d'autres lieux dont un quart de siècle à Paris, largement consacré au magazine *La Vie du rail*. Outre les souvenirs de l'une de ses branches familiales, cela a fait de lui un éminent spécialiste de l'histoire des chemins de fer, plus précisément du percement des voies en Bourgogne, épopée qu'il a retracée dans *La Pie saoule*. Dans cette veine, il signe aussi les *Mémoires d'un enfant du rail* et *La Vie quotidienne dans les chemins de fer au XIX^e siècle*.

Lorsqu'on est issu de lignées de paysans pauvres, d'artisans compagnons du Tour de France et de cheminots, mais que l'on sort d'HEC, porteur des aspirations de promotion sociale de sa famille, on peut se dire que l'on est bien aise d'avoir échappé au misérable sort de ses ancêtres qui ont sué sang et eau pour joindre les deux bouts dans un univers sans complaisance. On peut aussi privilégier les moments de grâce que l'on a vécus avec eux et s'inventer un paradis perdu. C'est ce deuxième choix qui fut celui de Vincenot, comme il fut celui de Giono, de Ramuz, de Pourrat, de Pierre-Jakez Hélias, de Claude Michelet et de ses amis de l'École de Brive, avec une marque de fabrique chez Vincenot qui est son amour de l'humanité et son optimisme chevillé au corps. La boucherie de la Première Guerre, la crise de l'entre-deux-guerres, la défaite de 1940, la perte de l'Empire colonial et, pour finir, 1968 ont tant sapé les fondements de la société française que le retour à la terre, effectif ou littéraire, est apparu à beaucoup comme une bouée de sauvetage. Vincenot a pratiqué les deux. Il a écrit une œuvre abondante et a fait renaître le hameau abandonné de La Pourrie (ou Peurrie, le petit ruisseau) dans les forêts

de Commarin en Côte-d'Or. Enfant, il en avait parcouru les ruines, seul ou en compagnie du Tremblot, son grand-père bourrelier et braconnier, et s'y est fiancé, sans autres témoins que les oiseaux et les lapins, à l'Andrée, sa future épouse adorée. Il s'y est retiré, l'âge de la retraite venu, sur ce qu'il appelait « le faîte du toit du monde occidental », cette vallée où l'on est aussi bien que « dans le chaud d'une fille », entouré d'une famille fusionnelle, et y a puisé son inspiration également exprimée dans le théâtre, le dessin, la peinture, la sculpture, la musique. Il a aussi voué une passion à la bonne chère rustique qu'il a transmise dans un joli livre de recettes signé « Famille Vincenot ». À l'eau il préférait le vin, mais celui de son enfance, issu des coteaux de l'Auxois, demandait du courage pour être bu. Ces viriles piquettes ne ressemblaient en rien au velours du chambertin ou du musigny. En revanche, on savait distiller de la bonne goutte dans cette Bourgogne profonde. Elle abrégeait de quelques années seulement la vie des hommes, tandis que leurs femmes, abstinentes, mouraient centenaires.

La popularité de Vincenot ne l'empêchait pas de compter quelques ennemis. Outre la jalousie que son succès lui valait, il a aussi fait l'objet de remarques agacées de la part de certains critiques et écrivains parisiens peu sensibles à son exaltation de la France préindustrielle et lente. Les historiens qui savent que les campagnes de jadis n'étaient en rien un paradis sur terre, tant sur le plan matériel que moral, ont rétabli un juste équilibre entre ce que ce monde avait de sécurisant et ce pour quoi tant de jeunes ont désiré le quitter. Son insistance à prétendre que « seule la terre ne ment pas » n'évoque rien de bon chez la plupart des jeunes d'aujourd'hui, même chez les militants écologistes qui ont reconstruit une « nature » à l'aune de

leurs inquiétudes métaphysiques. L'apologie de la chasse, omniprésente chez Vincenot, révulse les dévots de la verte religion qui préfèrent les loups et les ours aux agnelets. Ses transgressions pourtant vigoureuses ne sont plus celles d'aujourd'hui. Elles semblent presque sirupeuses, surtout parce que la sexualité y est jouée en sourdine, ce qui n'est guère vendeur à l'époque de Houellebecq et de Catherine Millet. Qui fantasme aujourd'hui sur cette géographie métaphorique : « Lorsque vous êtes sur le tertre de notre église et que vous regardez vers le haut de la vallée, vous voyez deux jolis nichons, un à gauche, c'est le mont Toillot, un à droite, c'est le mont Roger. Deux jolis petits nichons bien ronds, avec au-dessus le téton sombre des bois. De sorte que vous avez tendance à penser que notre village a choisi la bonne place, tout juste dans la "vallée du diable", entre les deux cuisses de la montagne qui s'ouvrent gentiment vers le gaillard soleil… si vous voyez ce que je veux dire ! » ?

On peut aussi prendre ses distances vis-à-vis de l'œuvre de Vincenot en raison de son obsession d'une France pure, directement héritée des Celtes et qui serait en train de perdre ses racines dans le métissage. C'est en vertu de cette naïve conviction qu'une croix celtique a d'ailleurs été dressée sur sa tombe ainsi que sur celle d'Andrée, épousée en 1936 et disparue peu avant lui, et de l'un de ses fils. Il se croyait – ou en tout cas se disait – génétiquement Mandubien et non Éduen, le peuple morvandiau qui appela Rome de ses vœux. Ses aïeuls lui firent d'ailleurs le reproche d'être allé chercher une femme dans les Maranges et donc en territoire éduen : « Il n'y a pas assez de filles chez nous ? » Pour lui, depuis Jules César, tous les arrivants successifs ne sont jamais devenus tout à fait des Bourguignons, au sens où il l'entendait. Balivernes, bien sûr, fantasme partagé par de nombreux Bretons également : il ne suffit pas de porter la moustache pour être un Gaulois pur sucre ! Il semblait ignorer combien cette certitude est absurde à tous égards, dangereuse même tant elle a conduit l'humanité au pire à certaines époques. Évoquant la famille des châtelains de Commarin, les Vogüé, il décrit le jeune Charles-Louis : « C'est le plus grand, le plus rose, et le plus blond de tous les autres garçons du même âge, un Franc ou un Burgonde, parmi des Celtes. » Le fils du comte a beau être son copain de jeu, descendant de guerriers qui ont fait les croisades et se sont battus pour la France depuis des siècles, il reste pour Vincenot un « étranger »,

presque un usurpateur. On a souligné à raison que certains passages du *Pape des escargots* sont teintés d'antisémitisme, mais son attitude pendant la dernière guerre a été irréprochable et, arrêté par la Gestapo, il s'échappe et doit se cacher dans les bois pendant les derniers mois de l'Occupation. Rien à voir, donc, avec les ambiguïtés de Giono qui éprouvera quelques difficultés à se refaire une virginité après guerre.

Il a été aussi accusé de misogynie. Il est vrai qu'il n'aurait guère aimé la théorie des genres que l'on n'appelait pas encore ainsi et qu'il ne partageait pas les points de vue de Simone de Beauvoir qu'il n'avait d'ailleurs peut-être pas lue. Malgré son amour de la campagne et de ses habitants, George Sand ne devait pas non plus faire partie de son panthéon. Pour lui, les femmes mijotent tandis que les hommes rôtissent, selon les rôles dévolus à chacun depuis la révolution néolithique, comme Lévi-Strauss l'a bien expliqué. Aucun roman d'aujourd'hui ne rencontrerait le moindre succès, ni même un éditeur, si l'on y lisait qu'il est naturel que les hommes mangent à table, découpent le rôti et tranchent le pain, tandis que les femmes restent debout aux fourneaux ou à l'âtre, chuchotant dans l'ombre, mais dirigeant le monde en écrivant le rôle des hommes et contrôlant sa juste interprétation. La pratique n'est pourtant obsolète dans la France rurale que depuis trois ou quatre décennies seulement, à peine plus en ville en dehors de quelques milieux intellectuels émancipés, apparus pendant le Grand Siècle et dont Molière se gaussait déjà. Elle subsiste dans beaucoup de sociétés à la surface de la terre. Vincenot la justifie sans état d'âme : « C'est probablement cette attitude de nos femmes qui ont fait croire aux pignoufs modernes qu'elles étaient tenues en servage, et c'est ce qui fait dire tant de sottises aujourd'hui sur la condition féminine dans l'ancienne civilisation. Mais tous ces jocrisses-là n'ont jamais vu vivre un vieux ménage de ce temps, sans doute, et si l'on doit plaindre des femmes, ce sont les leurs, pauvres esclaves de l'usine et du bureau ! » Fermez le ban !

On peut enfin être agacé par une autre facette de la personnalité de Vincenot : son mélange de catholicisme traditionnel et de panthéisme, de chamanisme, de druidisme celtique, quelque peu étonnant chez un surdiplômé de l'enseignement supérieur. Dans son hameau de La Pourrie, il prétendait « capter la force de la terre, là où elle se rencontre avec la force du ciel ». *Le Pape des escargots* ou *Les*

Étoiles de Compostelle creusent ce sillon plus ou moins présent dans toute son œuvre. Il ne faut pas oublier que ce syncrétisme est celui dans lequel ont vécu nombre de paysans français jusqu'au concile de Vatican II et jusqu'à l'arrivée de la radio et de la télévision. Les rebouteux, guérisseurs, exorcistes étaient légion dans toutes les campagnes françaises, et la bisaïeule de Vincenot jouissait du don très efficace et respecté de guérir les eczémas tout en pratiquant scrupuleusement et avec la foi profonde du charbonnier tous les rituels du catholicisme préconciliaire. Les anthropologues savent bien déceler les origines païennes de nombreuses croyances et pratiques chrétiennes. Ce qui est un peu troublant chez Vincenot, c'est son absence totale de distance critique lorsqu'il s'envole dans ce domaine qu'il affectionne.

La marque de fabrique littéraire de Vincenot, c'est ce mélange de volupté poussée à son paroxysme – en particulier dans le registre des odeurs – et de pudeur dans l'expression des sentiments. D'un jeune chevreuil braconné par son grand-père et dont il passe un doigt sous la queue avant de le sentir, il écrit dans *La Billebaude* : « C'était là le geste du sensuel que je suis resté, ce fut une sorte d'ivresse : cette fiente sentait bon ! On peut avoir une idée de son parfum en broyant ensemble des noisettes, des mûres, dans du lait aigre avec un je-ne-sais-quoi qui rappelait la terre, le champignon, la mousse, la touffeur des ronciers épais où n'entrent jamais les rayons du soleil. C'était plus qu'il ne m'en fallait à l'époque pour me saouler. » Et, un peu plus loin, à propos des marinades de gibier préparées quelques jours avant les fêtes du bout de l'an : « Toutes ces femmes avaient passé deux jours à dépiauter, à mignarder cette chair musquée comme truffe, pour la baigner largement dans le vin du cousin, où macéraient déjà carottes, échalotes, thym, poivre et petits oignons. Tout cela brunissait à l'ombre du cellier dans les grandes coquelles en terre. C'était moi qui descendais au cellier y chercher la bouteille de vin de table et lorsque j'ouvrais la porte de cette crypte, véritable chambre dolménique qui recueillait et concentrait les humeurs de la terre, un parfum prodigieux me prenait aux amygdales et me saoulait à défaillir. C'était presque en titubant que je remontais dans la salle commune, comme transfiguré par ce bain d'effluves essentiels et je disais, l'œil brillant : Hum ! ça sent bon au cellier ! Alors les femmes radieuses me regardaient fièrement. Ma mère, ma grand-mère, la mémère Nannette,

la mémère Daudiche, toutes étaient suspendues à mes lèvres pour recueillir mon appréciation. C'était là leur récompense. » Freud aurait bu du petit-lait s'il avait pu lire ces lignes ! La sensibilité olfactive de Vincenot prend racine dans une jeunesse passée dans les bois et dans des fermes et des ateliers d'artisans dont les occupants faisaient un usage très modéré du savon et de l'eau : trois litres dans un baquet le dimanche matin, avant la messe, pour se laver en commençant par la tête et finissant par les pieds. Cette humanité-là avait autant de fumet que le gibier dont elle faisait ses délices !

Décédé en 1985, Vincenot séjourne pour l'heure au purgatoire des lettres, mais il est certain qu'il sera relu autrement dans quelque temps et qu'alors ses lubies cultivées avec soin passeront pour aimables excentricités et feront sourire. Restera, comme chez Virgile, l'hymne à la vie et la puissance jubilatoire de son style. En attendant, *semper fidelis*, Claudine garde le temple, attachée avec ardeur à transmettre les richesses qu'elle a reçues de son père, enrichies de son propre apport.

Vix

Le 3 janvier 1953, l'archéologue amateur Maurice Moisson épuise quelques reliquats de crédits en fouillant sans grand espoir de découverte un petit monticule situé dans les alluvions du lit majeur de la Seine, au pied de l'oppidum du mont Lassois à Vix, près de Châtillon-sur-Seine (Côte-d'Or). Il voit alors apparaître le haut d'un grand objet de bronze. Il appelle aussitôt René Joffroy, professeur de philosophie et de français au lycée Désiré-Nisard, lui aussi archéologue amateur et président de la société d'archéologie de la ville, habitué depuis l'avant-guerre à pratiquer des fouilles préhistoriques dans les grottes de la région. Ce dernier prend l'affaire en main, au point de s'attribuer rapidement la découverte et, pendant trois jours, tandis qu'il neige, une petite équipe dégage de la boue glacée d'abord un immense cratère de bronze, puis une tombe celtique à char complète datée du premier âge du fer (période Hallstatt), soit du VI^e^ siècle av. J.-C. Son contenu est aujourd'hui exposé au musée du Pays châtillonnais dont il constitue la partie la plus spectaculaire.

Grâce à l'invention du cratère de Vix et aux publications qu'il a consacrées à cette découverte exceptionnelle, René Joffroy, l'archéologue autodidacte, fera une belle carrière qui le mènera en 1964 au poste de conservateur en chef du musée des Antiquités nationales de Saint-Germain-en-Laye.

Au cœur de ce tumulus de 42 m de diamètre, c'est une dame de haut lignage (épouse ou fille de chef, prêtresse, voire organisatrice du commerce de l'étain ou tout cela à la fois), âgée d'une trentaine d'années, qui est inhumée dans une chambre funéraire de 3 m sur 3, allongée dans un char d'apparat aux roues et au timon démontés et posés sur le côté. Subsistent toutes les pièces métalliques qui ont permis de le reconstituer et de l'exposer. Près de sa tête, est déposé un torque en or de 24 carats pesant 480 g, symbole d'identité celtique et de haute dignité dans le cas présent, habituellement porté autour du cou – et non en diadème, comme on l'avait cru naguère – aussi bien par les femmes que par les guerriers. Il s'agit d'un bijou indigène, mâtiné d'influences grecques et orientales, avec ses extrémités en forme de poires précédées de deux chevaux ailés, et peut-être ibériques également compte tenu de la probable provenance de l'or. La tombe contient d'autres objets de grande qualité, parmi lesquels vingt-cinq pièces de parure (colliers, fibules ornées, bracelets de bras et de chevilles en bronze, fer plaqué or, ambre, corail, schiste du Morvan, diorite, serpentine), une phiale (coupe) en argent de 335 g, semble-t-il de fabrication locale, une œnochoé et d'autres vases et bassins en bronze venus du monde méditerranéen, sans doute étrusques, des céramiques grecques à figures noires et rouges, des étoffes précieuses dont quelques fragments ont pu être analysés. Hélas, les fouilles archéologiques des années 1950 n'étaient pas aussi précautionneuses que celles d'aujourd'hui, et l'essentiel des matériaux fragiles, de même que les pollens et éventuels aliments présents dans la chambre funéraire n'ont pas été analysés. C'était encore le temps de la chasse au trésor. Ce qui a sauvé cette sépulture du pillage, c'est que le tumulus de pierre qui la surmontait s'est d'abord effondré, puis a été arasé et que personne n'aurait eu l'idée de fouiller là si Maurice Moisson n'avait repéré quelques pierres insolites dans un champ situé en terrain alluvial.

Le vase placé là pour accompagner la dame de Vix dans son voyage vers l'au-delà est un cratère de facture grecque, sans doute

fabriqué en Italie du Sud vers 540-530 av. J.-C., servant à préparer la boisson des banquets et des symposiums : du vin mêlé d'eau. Cela ne veut pas dire que les riches Gaulois qui en avaient fait l'acquisition auprès de marchands grecs ou italiens coupaient leur vin avec de l'eau puisque, quatre siècles plus tard, à la veille de la conquête de César, Diodore de Sicile dira de leurs lointains descendants qui sont encore des barbares : « Aimant le vin, ils s'emplissent de celui qu'apportent les marchands sans le mélanger d'eau et, leur passion les poussant à utiliser la boisson dans toute sa violence, ils s'enivrent et sombrent dans le sommeil ou dans des états délirants. » Le même Diodore donne une autre indication qui explique pourquoi on a trouvé tant de débris d'amphores à Vix : « Aussi beaucoup de marchands italiens, en raison de leur amour du gain, tiennent-ils pour une aubaine le penchant des Gaulois pour le vin, apportant le vin soit par bateaux en utilisant les cours d'eau navigables, soit par charrois à travers la plaine, ils en tirent un prix incroyable : en échange d'une jarre de vin, ils reçoivent un esclave. » Le cratère était donc, certes, un objet de prestige, mais il n'est pas certain qu'il ait jamais servi à l'usage auquel il était destiné dans le monde hellénique. Sur l'oppidum du mont Lassois où les fouilles se poursuivent, ont été retrouvés les débris d'innombrables amphores vinaires, en grande partie de provenance massaliote, des vases attiques, des coupes, l'ensemble témoignant d'une vraie passion de ces riches commerçants pour le vin. Cela rend surprenant le fait que les Gaulois ne planteront jamais de vigne au temps de leur indépendance, en dehors des environs immédiats des comptoirs grecs des rivages méditerranéens, et qu'ils n'en apprendront la culture et l'art de vinifier qu'après la conquête de César, soit près de cinq siècles plus tard.

Le cratère est d'une taille imposante ; c'est le plus grand de ce style et de cette époque qui ait jamais été retrouvé. Il est d'une contenance de 1 100 l (soit le contenu de 30 à 40 amphores), mesure 1,64 m de hauteur, 1,27 m de diamètre dans sa partie la plus évasée et pèse 208 kg, ce qui est peu pour un récipient de ce volume. L'épaisseur du bronze ne dépasse pas 1 mm et résulte d'un martelage très précis et régulier. Le col est orné d'une frise rapportée de belle facture qui figure un défilé d'hoplites et de quadriges, des chars de guerre à deux roues tirés par quatre chevaux. Les deux anses en forme de crosses de fougères reposent sur deux lions dressés ; elles sont ornées de gorgones anguipèdes (à queue de serpent) tirant vilainement la langue. Le couvercle est une passoire surmontée d'une élégante statuette de 19 cm de hauteur représentant une femme grecque vêtue d'un péplos et d'un long voile. Il pèse près de 14 kg. Le socle est orné de palmettes. En dehors de la cuve elle-même, toutes autres pièces semblent avoir été coulées.

Pourquoi un tel objet est-il arrivé à une époque si reculée dans un lieu si éloigné de l'atelier où il a été fabriqué ? Il n'est pas le seul, puisqu'on en a retrouvé également de plus petits en Allemagne, en Suisse et en Europe centrale et méridionale, mais c'est évidemment parce que ses acheteurs disposaient de grandes ressources avec lesquelles ils pouvaient acquérir les marchandises les plus précieuses venues de la Méditerranée par le port de Massalia. Celles-ci remontaient le Rhône et la Saône sur des navires avant d'être chargées sur des chars tirés par des bœufs ou des chevaux circulant sur des chemins carrossables, sans doute les plus anciens de notre territoire dont il est aujourd'hui improbable de retrouver le tracé. En échange, ils fournissaient de l'ambre venu de la Baltique et de l'étain arrivé des mystérieuses îles Cassitérides qui sont en réalité la Cornouaille britannique. Ce métal, indispensable à l'élaboration du bronze, est absent des contrées méditerranéennes où, au contraire, le cuivre est abondant.

Les Celtes installés à Vix sont des Lingons qui se sont établis sur un oppidum situé dans la haute vallée de la Seine. Celle-ci mène à la Manche, et sa source proche est située dans l'une des parties les plus faciles à franchir du seuil de Bourgogne dont l'autre versant retombe sur le fossé de la Saône. Cette voie est empruntée depuis le Néolithique, comme toutes les vallées situées entre le plateau de

Langres et le Morvan. Un peu au sud, dans le vallon de Vergy, on retrouve de nombreux éclats d'obsidienne, forcément venue des îles Lipari plusieurs millénaires avant notre ère. Au mont Lassois, en tout cas, les habitants pouvaient contrôler le commerce et peut-être même l'exercer eux-mêmes. La somptuosité du mobilier funéraire de la tombe démontre l'opulence de cette communauté celtique qui semble être demeurée active sur les lieux entre 820 et 450 av. J.-C. Depuis 1953, les fouilles se sont poursuivies sur le site de l'oppidum, perché à une centaine de mètres au-dessus de la rivière. On y a repéré une fortification et un certain nombre de bâtiments en bois et torchis dont un très grand qui a été nommé par facilité « palais de la Dame de Vix ». Comme pour bien d'autres sites en France, les archéologues, désireux de valoriser la culture gauloise et de minimiser l'apport romain, se sont empressés d'affirmer qu'il s'agissait d'une véritable ville, un bien grand mot pour une agglomération modeste fort éloignée de ce qu'est alors une ville dans le monde grec, égyptien ou phénicien. On le voit, la mythologie astérixienne a des racines savantes.

Au musée de Châtillon-sur-Seine, sont également présentés d'autres objets gaulois et gallo-romains provenant des fouilles effectuées dans la région, en particulier sur le site de Vertillum (aujourd'hui le village de Vertault), l'une des agglomérations de la cité gallo-romaine des Lingons dont la capitale était *Andemantunum* (Langres) et qui fut active entre le Ier et le IIIe siècle de notre ère. Les nombreux outils rassemblés au fil du temps par les archéologues sont présentés par métier (taille de la pierre, tissage, verrerie, poterie, menuiserie, serrurerie, forge, tabletterie d'os, etc., et il est saisissant de constater qu'ils sont parfaitement semblables à ceux qu'utilisaient les artisans des campagnes françaises à la veille de la révolution industrielle et même en plein XXe siècle, tels qu'on pouvait naguère les voir au Musée national des arts et traditions populaires de Paris. Cela donne l'impression, qui n'est pas totalement erronée, ni totalement vraie, d'une stagnation technique qui aurait duré dix-sept siècles.

Volnay

Lové dans son vallon bien protégé de la bise, entouré de ses coteaux exposés au levant et au midi, Volnay est un temple dédié au pinot, mais dans sa version patte de velours. Les vins d'ici ont une finesse et une séduction incomparables. Comme le dit Jean-François Bazin : « Le volnay laisse sur la Côte de Beaune une trace de rouge à lèvres, comme l'empreinte d'un baiser. » Louis XI le tenait en haute estime et en a fait ample usage en son château de Plessis-lèz-Tours après le rattachement du duché au royaume. À défaut d'adoucir ses mœurs, ce beau vin l'a aidé à bien diriger la France. Les princes qui tentent à grand-peine de nous gouverner aujourd'hui feraient bien d'en boire un bon verre à tous les repas.

Pas de grands crus à Volnay, pas plus qu'à Meursault ou à Pommard. Ici, le négoce n'est pas à incriminer, c'est la faute du marquis Sem d'Angerville d'Auvrecher, pourtant ennemi du négoce, chaud partisan des AOC et grand interprète de son terroir. Il fut, avec le baron Le Roy de Boiseaumarié qui le respectait beaucoup, l'un des fondateurs de l'Institut national des appellations d'origine. Mais il ne voulait pas que l'on puisse dire qu'il avait profité de la nouvelle législation pour hisser sa propriété au pinacle. Résultat : le domaine s'y tient depuis toujours, et son petit-fils Guillaume qui a succédé à Jacques, par ailleurs président de l'Académie des vins de France de 1981 à 1987, est l'un des meilleurs vignerons de Volnay. La douzaine d'hectares qu'il cultive en biodynamie correspondent approximativement à une propriété ducale devenue royale. Elle est plantée d'une souche de pinot sélectionnée sur place qui a pris le nom de « pinot d'Angerville ». De grands premiers crus y voient le jour : dans le clos-des-ducs, en caillerets, en champans, en fremets, en taillepieds, etc.

Un autre grand vigneron a dominé le terroir de Volnay : Hubert de Montille, rendu mondialement célèbre en 2004 par le controversé film de Jonathan Nossiter, *Mondovino*, dans lequel il joue son propre rôle en incarnant le malin et truculent vigneron bourguignon qu'il était, ardent défenseur du vin naturel, de terroir et de garde. Était, hélas, car Hubert a raccroché son tablier à quatre-vingt-quatre ans le jour de la Toussaint 2014. Il terminait un beau repas chez des amis vignerons alsaciens et dégustait avec eux son pommard rugiens dans les millésimes 1999 et 1985 lorsque son cœur – qu'il avait grand ! – a cessé de battre : la plus belle mort dont il pouvait rêver ! À côté de sa

passion pour la vigne et pour le vin, Hubert de Montille avait mené une grande carrière d'avocat et avait occupé les fonctions de bâtonnier du barreau de Dijon. Ses enfants Étienne et Alix ont déjà amplement prouvé qu'ils sont, chacun dans son style, de grands vignerons de la Côte de Beaune. Ils travaillent ensemble dans le cadre d'une belle maison de négoce qu'ils ont intitulée Deux Montille Sœur et Frère (beaux montagny et saint-romain).

D'autres domaines de Volnay jouissent d'une grande notoriété : le domaine de la Pousse d'Or, Michel Lafarge, Nicolas Rossignol.

Vosne-Romanée

Réserver un traitement substantiel à la Romanée-Conti dans ce dictionnaire va de soi, mais le climat le plus emblématique de la Bourgogne n'est pas seul à Vosne-Romanée. Il est au pinacle d'un terroir villageois qui concentre six grands crus sur 26,90 ha (Richebourg, la Romanée, la Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant, La Grande-Rue et La Tâche), venant en Côte de Nuits devant Chambolle-Musigny qui en possède deux (sur 24,24 ha), mais derrière Morey-Saint-Denis qui en possède cinq (sur 41,27 ha), Flagey-Échézeaux qui en possède deux (sur 46,83 ha), Vougeot dont le clos du même nom atteint 50,96 ha et surtout Gevrey-Chambertin qui en cumule neuf (sur 88,39 ha). Vosne est devenu Vosne-Romanée le 11 avril 1866, comme bien d'autres communes de la Côte-d'Or qui ont associé leur vieux toponyme gallo-romain ou médiéval à celui de leur climat le plus réputé pour la délicatesse de ses vins, en vertu d'une décision appréciée de l'empereur Napoléon III.

En dehors de la Romanée-Conti, Romanée est un nom que portent deux autres climats. Le premier est la Romanée Saint-Vivant (8,71 ha partagés entre une douzaine de propriétaires) dont le nom apparaît pour la première fois en 1765, alors qu'il est propriété des moines de Saint-Vivant de Vergy depuis le XII^{e} siècle. Ce sont eux qui l'ont plantée après défrichement, comme les coteaux voisins, ceux de Flagey et ceux de Vougeot où Cîteaux commence à établir son clos à la même époque. Le second a pour nom la Romanée et n'occupe que 84,5 ares, ce qui fait de lui la plus petite AOC de France. L'histoire de

ce nom est complexe, mais une partie s'appelait déjà « En la Romanée » avant la Révolution. Le général Liger-Belair et ses descendants ont acquis et réuni de minuscules parcelles situées juste au-dessus de la Romanée-Conti. La Romanée est toujours un monopole de la même famille dont le beau domaine est aujourd'hui dirigé par Louis-Michel, l'un de ces grands vignerons bourguignons ou du Bordelais qui ont suivi de bonnes études et ont été choisis pour gérer le domaine familial. Lui est agronome, d'autres ont quitté le monde des affaires et réussissent fort bien également : Jacques Seysses (domaine Dujac à Morey-Saint-Denis), Jean-Nicolas Méo-Camuzet (à Vosne, également) ou Guillaume d'Angerville à Volnay.

Bien d'autres domaines prestigieux ont leur siège à Vosne-Romanée. Parmi la quarantaine de maisons, en dehors des forains qui exploitent quelques parcelles, citons Leroy (propriété de Lalou Bize-Leroy, par ailleurs copropriétaire du domaine de la Romanée-Conti et d'une maison d'élevage et de négoce de haut vol), Méo-Camuzet, Eugénie (ex-René Engel, désormais propriété de François Pinault), Lamarche, Gros (trois domaines portent ce nom), Noëllat (deux domaines), Grivot, Guyon, Confuron-Gindre, Confuron-Cotetidot, Mongeard-Mugneret (six domaines portent le nom de Mugneret), Bruno Clavelier, Emmanuel Rouget (ex-Henri Jayer), etc. L'ouvrage de Jean-François Bazin intitulé *La Romanée-Conti. La Côte de Nuits de Vosne-Romanée à Corgoloin* est rigoureux, complet et bien illustré ; il décrit tous les domaines de Vosne-Romanée et brosse de nombreux portraits de vignerons ; il date de 1994 et mériterait une réédition mise à jour. Las ! le fondateur de la collection, Bernard Ginestet, est mort à la tâche.

Le paysage bâti du village de Vosne-Romanée n'a rien de flamboyant au regard de la notoriété de ses vignerons, de ses grands crus et de leur prix de vente, ce qui est une caractéristique générale des villages de la route des grands crus qui sont rarement pimpants, à la différence des villages vignerons d'Alsace, de la Rheingau, de Suisse, d'Autriche ou même du Jura. Peu de commerces sont implantés à Vosne dont les rues manquent un peu d'animation, en dehors des vendanges, car tout se passe aux vignes ou en cave, et la prospérité des propriétés ne s'étale jamais à l'extérieur des maisons, habitude de discrétion partagée avec la Champagne, curieusement contradictoire avec la joyeuse faconde bourguignonne. L'ancien siège

du domaine de la Romanée-Conti est à cet égard significatif ; le nouveau, installé dans le beau vendangeoir des moines de Saint-Vivant, est davantage à la hauteur de l'enseigne. De toute manière, ici comme dans les meilleurs domaines de Côte-d'Or, toute la récolte est déjà vendue – très bien vendue – avant même les vendanges, et il n'est nul besoin de se faire voir pour attirer le chaland. Lorsqu'on appelle au téléphone tel ou tel domaine, il n'est pas rare de s'entendre répondre que l'on ne reçoit personne et que l'on ne vend rien aux particuliers non allocataires. Certes on trouve à Vosne deux jolis châteaux : le pavillon de la Goillotte, ancienne cuverie du prince de Conti, et le château de Vosne, siège de la maison Liger-Belair, ainsi que quelques jolies maisons, mais l'ensemble villageois manque un peu d'unité. L'église Saint-Martin est rustique et charmante. Elle possède toutefois un émouvant souvenir : ses boiseries sont celles de la salle du chapitre de Cîteaux que le dernier abbé dom François Trouvé y a transportées pendant la Révolution. Le vrai charme de Vosne-Romanée, c'est son coteau viticole et la vue que l'on a du village depuis la croix de la Romanée-Conti ou depuis les chaumes qui surplombent les vignes.

Chaque domaine viticole de Vosne possède une riche et passionnante histoire. Certains sont demeurés dans la même famille depuis des générations, mais beaucoup ont changé de mains ou ont été divisés à l'occasion des successions, ce qui explique le parcellaire très morcelé du finage. La Tâche (6,6 ha) et la Romanée-Conti (1,8 ha), monopoles de la DRC, comptent parmi les plus grandes parcelles, avec les 2,2 ha d'un seul tenant que possède « le » domaine dans la Romanée-Saint-Vivant. À côté de cela, il existe bien des parcelles qui n'atteignent même pas l'ouvrée (428 m^2) et qui ne donnent donc chaque année que quelques pièces de vin, parfois une pièce ou deux seulement, ce qui est très habituel sur la Côte et qui surprend toujours beaucoup les Bordelais.

On ne saurait évoquer Vosne-Romanée sans parler de l'un de ses vignerons mythiques, Henri Jayer (1922-2006). Je n'ai pas eu le privilège de le rencontrer, ni même de goûter son célébrissime premier cru du Cros-Parantoux (72 ares en sa possession, 30 au domaine Méo-Camuzet) dont les bouteilles vinifiées par lui avant 2001 atteignent des sommets dans les ventes aux enchères, mais l'homme me touche au travers de ce que dit et écrit si bien de lui depuis

longtemps son biographe et presque hagiographe, Jacky Rigaux, qui a l'enthousiasme et l'amitié si communicatifs. Pour lui, Henri Jayer est « l'artiste-vigneron le plus accompli de Bourgogne ». Il retrace son parcours dans son *Ode aux grands vins de Bourgogne. Henri Jayer, vigneron à Vosne-Romanée*. Fils de vigneron, Henri commence à travailler aux vignes en 1939, alors qu'il va sur ses dix-sept ans, en raison de la mobilisation de ses frères aînés. Il suit pendant la guerre les enseignements de son voisin, grand vigneron et professeur d'œnologie à l'université de Dijon, René Engel et, petit à petit, se forge des convictions tant en matière de culture de la vigne que de vinification. On peut les résumer ainsi : vignes aussi vieilles que possible à rendements faibles et raisins de haute qualité à petits grains et à peau épaisse, un peu millerandés de préférence, culture raisonnée avec le minimum d'intrants chimiques, désherbage par labour, taille courte, évasivage, récolte de raisins bien mûrs, mais sans excès, tri à la vigne, tri sur table, éraflage, grande propreté de la cave, très peu de soufre, macération préfermentaire à froid, élevage en bois neuf de la forêt de Tronçais, soutirage tardif, pas de collage ni de filtration, tout cela afin d'aboutir à des vins purs et surtout de plaisir, un mot dont Henri Jayer ponctuait tous ses propos. Compte tenu de toutes ces interventions, il faut ramener à leur juste niveau ses déclarations qui sont aujourd'hui celles de tous les grands vignerons du monde et que rapporte Jacky Rigaux : « c'est la nature qui doit être notre guide, c'est le terroir qui impose sa loi, c'est le climat de l'année qui l'infléchit. […] Nous sommes là pour que la nature donne le meilleur d'elle-même. Le vigneron se doit d'être modeste, mieux, humble devant tant de richesses concentrées en un si petit lieu. […] Nulle part ailleurs de telles conditions sont rassemblées pour glorifier le pinot noir ! Si mes vins sont réputés complexes en chair comme en arômes, ça vient de là : je laisse faire la nature ! ». C'est émouvant, mais aussi peu crédible que si un grand pianiste attribuait principalement la qualité de son interprétation à son Steinway.

C'est au début des années 1950 qu'il commence à cultiver le climat classé premier qui est situé au-dessus du Richebourg, le Cros-Parantoux, dont il acquiert la plus grande partie. Cette parcelle extrêmement pierreuse est quasiment en friche depuis le phylloxéra, plantée pendant la guerre de topinambours. Il faut dynamiter la dalle de calcaire dur pour permettre aux vignes de prendre racine et de se

nourrir. Henri Jayer relève le défi de l'ingrat terroir et en tire un vin éblouissant que le monde entier s'arrache et qui fait sa célébrité. Le cros-parantoux 1999 est l'une des vedettes des deux premiers volumes de la série de mangas *Les Gouttes de Dieu* de Tadashi Agi et Shu Okimoto qui s'est vendue à plusieurs millions d'exemplaires au Japon et à des centaines de milliers d'exemplaires dans l'édition française publiée par Glénat. C'est aujourd'hui Emmanuel Rouget qui cultive avec fidélité et talent le domaine de son oncle.

Vougeot (Clos de)

Avec la Romanée-Conti, le Chambertin et le Montrachet, le Clos de Vougeot ou Clos-Vougeot fait partie des climats mythiques de la Côte-d'Or. Son paysage est le plus emblématique grâce à son solide et élégant château planté dans son angle nord-ouest. C'est une exception dans le vignoble bourguignon où toutes les belles demeures sont situées aux confins des villages (Meursault, Volnay, Aloxe, Pommard, Vosne, Chambolle, Gevrey, etc.), alors que c'est le cas le plus général en Bordelais. Comme beaucoup de visiteurs, je me sens toujours ému lorsque je pénètre dans la vaste cour composite qui mêle des communs romans à une demeure Renaissance et qui laisse voir une large portion de ciel, comme dans un cloître. Surtout lorsque résonnent le soir venu les cors de chasse des chapitres de la Confrérie des chevaliers du Tastevin et la cloche qui appelle les convives à s'attabler dans le cellier pour un banquet qui est le contraire des dînettes des restaurants bobos-branchés. Je rêve de pouvoir dormir un jour dans le château, avec vue sur les vignes bien sûr, pour l'éblouissement du petit matin. À défaut, la cabotte-belvédère du XIX^e^ siècle qui tombe lentement en ruine entre le château du Clos et celui de La Tour m'irait assez bien. Elle ferait une belle thébaïde d'écrivain ou d'artiste. Il suffirait que les copropriétaires s'entendent pour la restaurer plutôt que de la laisser s'écrouler ou que notre administration de la culture se décide à la classer à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques, compte tenu de son originalité architecturale.

On comprend aisément l'éclatant hommage qui a été rendu au clos en 1794, un haut fait rapporté par Stendhal qui l'entendit raconter

presque un demi-siècle plus tard en passant à Beaune et qu'il consigne dans ses *Mémoires d'un touriste* : « Le général Bisson, étant colonel, allait à l'armée du Rhin avec son régiment. Passant devant le Clos-Vougeot, il fait faire halte, commande à gauche en bataille, et fait rendre les honneurs militaires. » Il est vrai que le futur général Baptiste Pierre Bisson vouait une passion peu commune au bon vin, ce qui lui valut un hommage posthume par Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût* : Il « buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner, n'avait pas l'air d'y toucher. Il avait un plus grand verre que les autres, le vidait plus souvent ; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention ; et tout en humant ainsi seize litres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il eût dû boire un carafon. »

Bisson, devenu obèse, mourut prématurément à quarante-quatre ans, mais tout de même, en ce temps-là, on savait boire tout en exerçant ses fonctions sans faillir, tel cet évêque de la vallée du Rhin dont Goethe a ouï dire à l'occasion de la fête de vignerons de Bingen en 1814. Il passe pour avoir prêché en plein carême dans les termes suivants, afin de détourner ses ouailles de l'ivrognerie : « Vous êtes donc convaincus, fidèles auditeurs, déjà admis à la grâce du repentir et de la pénitence, que c'est commettre le plus grand péché d'abuser ainsi des dons excellents du Créateur. Mais l'abus n'exclut pas l'usage […]. » Le prélat recommande alors à chacun de ne pas boire plus que ce qu'il peut supporter sans que sa tête en soit troublée, puis en vient à se donner lui-même en exemple : « C'est en effet par une exception extrêmement rare que le Dieu tout bon accorde à quelqu'un la grâce singulière de boire huit mesures sans s'incommoder, comme il a daigné me l'accorder à moi, son serviteur. Et comme on ne peut me reprocher de m'être abandonné contre personne à une injuste colère, d'avoir méconnu mes commensaux ou mes parents, ou même d'avoir négligé mes affaires ecclésiastiques ; qu'au contraire vous m'êtes tous témoins que je suis toujours prêt à m'employer pour la louange et la gloire de Dieu, comme pour le bien et l'avantage de mon prochain, je puis bien, avec gratitude et en bonne conscience, user toujours à l'avenir du don qui m'a été accordé. » Pour que ces lignes ne paraissent pas encourager l'ivresse et l'ivrognerie, ce qu'à Dieu ne plaise, rappelons la sage recommandation de l'Académie de médecine en 1915 selon laquelle il est préférable de ne pas dépasser une

consommation de 50 à 75 cl de vin par repas. Il faut savoir se restreindre un peu si l'on veut mourir vieux et en bonne santé !

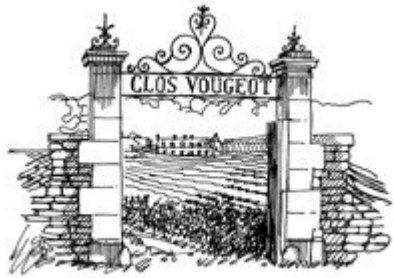
Les 50 ha, 96 a, 54 ca du Clos de Vougeot bénéficient de l'appellation grand cru depuis 1937, ce qui en fait le plus vaste climat de cette catégorie en Bourgogne, en dehors du corton et du chambertin mais qui sont eux-mêmes divisés en de nombreux climats aux noms différenciés. Ce couronnement est l'aboutissement d'une aventure trouvant son origine ici il y a plus de neuf cents ans sous l'impulsion des moines de Cîteaux qui ont fait de cette grange monastique un laboratoire de la viticulture de haute qualité.

Tout commence en 1110, juste douze ans après la fondation de l'abbaye, deux ans avant l'entrée en ses murs de Bernard de Fontaine qui va hisser le nouvel ordre au pinacle de la spiritualité occidentale. Les moines de Cîteaux plantent leurs premières vignes sur le coteau pierreux et ensoleillé le plus proche de leur site marécageux, au sud de la source de la Vouge, sur des terres qui leur ont été léguées par divers donateurs. Avant de quitter le monastère en 1115, le futur saint Bernard aura donc peut-être dit sa messe au clos-vougeot issu de jeunes vignes. L'abbaye rassemble patiemment des parcelles autour du noyau initial et invente ici de nouvelles méthodes de culture de la vigne et de vinification. Faire le meilleur vin possible est, en effet, une manière de respecter la prescription de la règle de saint Benoît concernant le travail manuel, complémentaire du chant liturgique et de la *lectio divina*. C'est une façon de suivre le chemin de la perfection, de rendre la plus belle des louanges au Dieu tout-puissant dont le Fils, avant de mourir sur la Croix, a institué l'Eucharistie en prononçant ces paroles mystérieuses au-dessus d'une coupe de bon vin de Judée : « Prenez et buvez-en tous, ceci est mon sang. » Peut-on concevoir de célébrer le saint sacrifice en emplissant le calice de piquette, alors que Jésus a lui-même fait preuve d'un discernement œnologique remarqué par tous les témoins un jour de noces à Cana, au tout début de sa vie publique ?

L'une des grandes innovations cisterciennes est la clôture de leur vignoble. Elle remonte peut-être au XII^{e} siècle, mais elle n'est prouvée que par un document de 1212 qui évoque un *Clausum de Vouget* et un autre de 1228 dans lequel est nommé le *Magnum clausum Cisterciense apud Vogetum*. Le mur de pierres, sèches à l'origine sans doute, permet de réduire l'espace occupé par les blocs issus de l'épierrement du sol

au moment de la plantation et des premiers labours, et donc d'éviter ces murgers informes, véritables nids à vipères qui occupent des espaces du coteau sur lesquels il est plus intelligent de planter des vignes. Il protège le vignoble des divagations des animaux sauvages, sangliers et chevreuils en particulier, et du bétail, surtout les porcs, tous capables de ravages considérables. Enfin, il protège du vent les vignes qui sont plantées à sa proximité tout en leur restituant la nuit la chaleur que ses pierres ont accumulée pendant le jour, ce qui explique que la maturité du raisin soit meilleure sur ces ceps, comme tous les vignerons de Bourgogne peuvent le constater.

Dans ce clos, comme sans doute dans leurs autres vignobles, les Cisterciens sont parmi les premiers à abandonner le complantage d'arbres fruitiers, comme l'ordonnera Philippe le Hardi dans son propre Clos de Chenôve en 1366. Cette pratique qui remonte à l'Antiquité et qui était recommandée par les agronomes latins permet d'obtenir d'autres récoltes sur une parcelle principalement plantée en vignes, mais elle épuise le sol et, surtout, par l'ombre qu'elle crée, peut entraver la maturation du raisin. Depuis l'an mil, le climat de l'Europe est plutôt tiède, mais lorsque surviendra quelques siècles plus tard le petit âge glaciaire, toute la chaleur du pâle soleil sera nécessaire pour tenter d'élaborer un vin buvable. Pourtant, il existait encore il n'y a pas si longtemps des vignes complantées, de pêchers principalement. L'une d'entre elles, située à Villars-Fontaine, dans les Hautes-Côtes, n'a été abandonnée puis arrachée qu'à la fin des années 1990. C'est pour cette raison et surtout pour faciliter l'utilisation des tracteurs qu'a disparu dans les années 1960 en Italie la *coltura promiscua* qui créait le merveilleux *bel paesaggio* de la Toscane, de l'Ombrie ou de la Campanie. En tout cas, lorsque Arthur Young passe à Vougeot le 1er ou le 2 août 1789, il note : « Il n'y a pas d'arbres dans le Clos de Vougeot, bien qu'on en trouve dans tous les vignobles les plus ordinaires. »



Se pose la question de l'encépagement sur laquelle quelques ombres planent encore. Il est probable que le pinot noir se soit vite imposé comme le plant noble et que le « déloyal gamay » ait été exclu, mais, en 1820 encore, soit trente ans après la mise en vente, le clos conserve sa diversité : 3/5^{e} en pinot, 2/5^{e} en chardonnay et en pinot gris qui sont soit vinifiés à part pour en tirer du vin blanc, soit en même temps que le pinot auquel ils viennent mêler leur belle finesse. Ce complantage variétal est une vieille pratique dans de nombreux anciens vignobles, sous toutes les latitudes, et dans certains climats rouges de Bourgogne elle subsiste encore sous la forme de quelques ceps dispersés, de plus en plus rares il est vrai. La finesse et l'équilibre du vin sont recherchés avec exigence par les moines. Dès le XVIII^{e} siècle, ils pratiquent l'ajout de miel ou de sucre de canne aux cuvées trop diluées pour renforcer leur potentiel de conservation et atténuer leur acidité. Chaptal théorisera et répandra la technique à partir de 1801 en recommandant le sucre de betterave, neutre et bon marché.

Enfin, les moines construisent sur leur clos un cellier destiné à vinifier les raisins. Un premier bâtiment est édifié vers 1115, remplacé entre 1160 et 1175 par l'actuel cellier d'une superficie de 382 m^{2}. Ses murs percés d'étroites fenêtres romanes et ses piliers de pierres brutes sont d'origine. Le lourd plafond qui le couvre a été remanié à plusieurs reprises, en particulier au XVII^{e} siècle et en 1947. Il était jadis recouvert d'une épaisse couche de sable permettant l'isolation, puisque ce bâtiment est posé directement sur le sol, à peine enterré sur sa partie sud. Au-dessus, se situait le dortoir des moines et des convers. Point de cave, car la roche dure est très proche, comme on peut le voir dans le puits creusé sous le château, et car l'abbaye possède un autre vaste château doté de grandes caves à Gilly-lès-

Cîteaux dans lequel elle peut élever ses vins. Le clos cistercien étant à peu près parvenu à sa superficie définitive d'environ 45 ha (il sera un peu agrandi au XIXe et au XXe siècle), le cellier est prolongé à partir de 1470 d'un cuvier dessinant un cloître et dont la charpente apparente est impressionnante. Quatre pressoirs géants y sont disposés aux angles. Le plus ancien, appelé le Têtu, subsiste dans l'angle sud-est et date de 1477-1478. C'est devant lui que se déroulent les intronisations qui précèdent les chapitres de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, laquelle fait aujourd'hui vivre le château avec un joyeux panache. Un autre pressoir est daté de 1489. Avec son aîné, il témoigne de la reprise de l'activité viticole et commerciale après la fin de la guerre de Cent Ans. Les deux autres sont du XVIIIe siècle. Les moines rassemblent ici les raisins issus du clos, mais aussi de quelques possessions proches ; aussi estime-t-on que, chaque année, ce sont 1 900 hl de vins qui sont élaborés ici : de quoi abreuver la communauté, ses hôtes, faire quelques dons, aux papes de Rome et d'Avignon en particulier, et vendre le reste à une clientèle choisie : en Bourgogne, mais surtout à Paris, au roi et à la Cour.

Le lien entre le vin du Clos-Vougeot et la papauté a subsisté jusqu'en plein XXe siècle. Jean-François Bazin rapporte que, lors d'une visite du président Coty au Vatican en 1957, les propriétaires du clos ont rassemblé trois cents bouteilles du millésime 1953 pour les offrir au pape Pie XII qui a appelé sur eux en retour « l'effusion des divines bénédictions ». Il n'est pas certain qu'il en ait fait bon usage, compte tenu de ses ascétiques habitudes de vie. Peut-être son successeur, le bon pape Jean, qui lui appréciait la bonne chère, a-t-il trouvé intact le cadeau des Bourguignons dans les caves du Vatican et s'est-il fait du bien, en même temps qu'à ses commensaux, puisqu'il est le premier à avoir bousculé le protocole et décidé de manger en compagnie. « J'ai essayé pendant huit jours de manger seul, dit-il peu après son élection, mais cela n'est pas mon habitude et me pèse beaucoup. Alors j'ai consulté la Sainte Écriture, pour y chercher s'il est dit que le pape doit vraiment manger seul. Or, je n'ai rien trouvé à ce sujet, et c'est pourquoi j'ai cessé de manger seul. Je ne suis pas un séminariste qui a cassé quelque chose et qui, en guise de punition, doit manger seul. » Voilà qui a dû réjouir Raoul Ponchon dans sa tombe, lui qui composa un joli poème intitulé *Le pape doit manger seul* et dont voici un quatrain :

Le Seigneur n'a-t-il pas prescrit à ses apôtres :
Messieurs, vous mangerez les uns avec les autres.
Vae soli ! Malheur à celui qui mange seul ;
Il vaudrait mieux pour lui qu'il fût dans un linceul.

Mais, pour en finir avec cette importante question du vin du pape, il est à noter que le pape François dit sa messe, non au clos-vougeot, ni au malbec d'Argentine, puisque le vin rouge est exclu depuis des siècles afin de ne pas tacher le linge liturgique, mais avec un autre vin français : le superbe muscadet du domaine de l'Écu, élaboré par Guy Bossard, l'un des papes… de la biodynamie.

À l'ensemble des admirables bâtiments techniques médiévaux, l'abbé dom Jean Loisier ajoute un élégant et sobre château en 1551 où il s'en vient vivre au milieu des vignes, jusqu'à sa mort en 1559. L'idéal d'austérité des fondateurs de l'ordre réformé est alors bien oublié ! Lorsque le voyageur anglais Robert Wharton visite Cîteaux en 1775, il est convié à la table du père-abbé et note qu'il boit son vin pur. Comme aujourd'hui, les moines peuvent apercevoir la Côte-d'Or depuis la clôture, à quelques kilomètres à l'ouest de l'abbaye, et Wharton note : « Ils parlent de leur horizon de vignes avec une sorte d'extase. […] Ils paraissent avoir le verre aux lèvres quand ils évoquent leurs vignobles. » Pendant toute l'histoire cistercienne du Clos de Vougeot, son vin est prisé de tous ceux qui visitent l'abbaye. On prête à Henri IV de l'avoir dit au père-abbé avec chaleur, ce à quoi celui-ci a maladroitement répondu : « Mais, Sire, nous en avons encore du meilleur ! », ce qui lui a attiré une réplique qui a dû le faire rougir jusqu'à la tonsure : « Vous le gardez sans doute pour une meilleure occasion. » *Se non è vero…*

En 1791, les biens de Cîteaux sont vendus à divers banquiers, changent plusieurs fois de mains et, de 1818 à 1889, ce sont plusieurs générations de la famille du banquier Ouvrard qui possèdent le clos, ainsi que le château de Gilly et d'autres grands crus dont la Romanée-Conti et le Clos de Bèze. Puis viendront divers négociants qui se partagent le clos, parmi lesquels Léonce Bocquet, propriétaire de nombreux vignobles, qui en acquiert 15 ha, ainsi que le château. Ce fastueux personnage repose aujourd'hui au bord de l'allée qui y mène. Il restaure et décore celui-ci à grands frais et en fait une agréable résidence où il reçoit la terre entière. Sarah Bernhardt se rend à son

invitation dans un wagon spécial tendu de satin blanc et orné de bouquets de violettes de Parme. Pour le mariage de sa fille, il fait dérouler 2 km de tapis rouge entre le château et l'église la plus proche, c'est-à-dire probablement celle de Gilly-lès-Cîteaux, à moins que ce ne soit celle de Chambolle, je ne sais. Le train de Paris s'arrête pour lui à Vougeot. On dit même que, pour obtenir ce privilège, il tire la sonnette d'alarme et tend au chef de gare en descendant une enveloppe dans laquelle il a préparé à l'avance le montant de l'amende. Le vin du Clos de Vougeot est célèbre et demandé dans l'Europe entière. Dans *Le Festin de Babette*, Karen Blixen l'évoque dans un célèbre dialogue entre la cuisinière Babette et l'une de ses patronnes, Martine : « "Mais Babette, qu'y a-t-il dans cette bouteille ? demanda-t-elle, la voix tremblante. Ce n'est tout de même pas du vin ? – Du vin, madame ? Non ! C'est un clos-vougeot 1846 !" Martine n'avait jamais entendu dire que les vins puissent porter un nom. Elle se tut. »

Le château est acheté en 1920 par Étienne Camuzet, propriétaire à Vosne-Romanée, maire de cette commune, député de Côte-d'Or entre 1902 et 1932. C'est lui qui le cède, en 1944, en mauvais état du fait de la guerre, à la Société civile des Amis du Clos de Vougeot (familles Faiveley, Engel, Thomas, entre autres) qui, deux ans plus tard, concède pour 1 franc symbolique un bail emphytéotique de quatre-vingt-dix-neuf ans à la Confrérie des chevaliers du Tastevin.

Depuis la succession Ouvrard, le clos n'a cessé d'être divisé. Aujourd'hui quelque quatre-vingts propriétaires se le partagent. Il est vraiment à souhaiter que ce morcellement ne se poursuive pas, mais ce n'est pas certain que le processus se fige, du fait des prix du foncier viticole en ces lieux mondialement réputés. Les sols du clos et les potentiels viticoles varient assez sensiblement d'une partie à l'autre – certains pensent même que les moines élaboraient trois cuvées, l'une du haut, l'une du milieu, la troisième du bas –, mais en réalité c'est le talent et l'exigence des vignerons qui font les différences de qualité. C'est une règle générale dans tous les vignobles du monde, et il n'est pas contestable que chaque année quatre-vingts clos-vougeots différents sont élaborés. Les meilleurs interprètes du climat savent marier l'énergie, la générosité et la grâce, le velours profond qui le caractérisent : Jack Confuron-Cotetidot, dont la *Revue du vin de France* dit de son vin qu'il évoque le bois précieux et la pivoine, le domaine

Denis Mortet, Leroy, Méo-Camuzet, Anne Gros dont les vignes ont été plantées en 1904, le château de La Tour de François Labet entouré de 6 ha de vignes, Frédéric Magnien et un certain nombre d'autres que le prestige de l'appellation stimule. Un bon clos-vougeot d'un bon millésime est bâti pour vivre un demi-siècle en se bonifiant et révélant un peu plus sa complexité d'année en année. Ce vin sombre s'harmonise pleinement avec le paysage où il naît et que Gaston Roupnel qualifie de « grave et belle chose, puissante et sans tourments, assise au flanc du versant somptueux que la Montagne, d'un revers de son épaule, jette à la Plaine en un geste de grâce grandiose et nonchalante ».

Yonne

Belle rivière qui devrait s'appeler fleuve (voir Seine), paisibles paysages, coteaux d'où coulent de bien jolis vins blancs, le département icaunais a fait l'objet d'une comptine mnémotechnique qui permettait de retenir les noms de son chef-lieu et de ses quatre sous-préfectures. Elle était fort à l'honneur sous la III^{e} République qui tenait à ce que tous les petits Français connaissent la géographie de leur patrie sur le bout des doigts : « Un jour que j'étais pris d'une soif de lionne [Yonne], je n'savais plus à quoi l'eau sert [Auxerre] et comme un homme de bon sens [Sens], j'y joignis [Joigny] mon verre de chablis. Puis je me dis : tonnerre [Tonnerre], avalons [Avallon] ! »

Du même auteur

— *Nouakchott, capitale de la Mauritanie,* Paris, Publications du département de géographie de l'université de Paris-Sorbonne, 1977.
— (en collaboration) *La Mauritanie*, Paris, PUF, coll. « que sais-je ? », 1977.
— *Histoire du paysage français*, Paris, Tallandier, 1983. 5e éd., 2011. Traduit en japonais. Ouvrage couronné par l'Académie française et par la Société de géographie, prix Jean-Sainteny.
— *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986. 2e éd, 2008. Ouvrage couronné par l'Académie française, prix Sully-Olivier de Serres.
— *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991. Traduit en portugais, japonais, anglais, chinois.
— *Le Japon*, Paris, Sirey, 1991. 2e éd., 1993.
— (dir.) *Paris, Histoire d'une ville,* Paris, Hachette, coll. « Atlas Hachette », 1993. Traduit en japonais.
— *La France*, Paris, Nathan, coll. « Géographie d'aujourd'hui », 1997. 3e éd., Paris, Armand Colin, 2009. Traduit en russe.
— (codir.) *Géographie des odeurs*, Paris, l'Harmattan, 1998.
— *Philippe Lamour, 1903-1992. Père de l'aménagement du territoire en France*, Paris, Fayard, 2002.
— *Le Vin et le Divin*, Paris, Fayard, 2004. Traduit en turc, polonais, japonais, chinois, italien.
— *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005. Éd. de poche, Hachette, coll. « Pluriel », 2007. Traduit en japonais et en anglais. Prix de l'Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon.
— *Jeunes, on vous ment ! Reconstruire l'université*, Paris, Fayard, 2006.
— *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006.
— (dir.) *La Sorbonne au service des humanités. 750 ans de création et de transmission du savoir (1257-2007)*, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2007.
— *Stop à l'arnaque du bac !* Paris, Oh ! Éditions, 2007. Éd. de poche, Presses Pocket, 2008.
— (codir.) *Les Frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009.
— *À la table des dieux*, Paris, Fayard, 2009.
— *Le désir du vin : à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009. Traduit en italien, japonais, portugais. Grand prix de la Presse du vin.
— *Le Génie des lieux*, Paris, CNRS Éditions, 2010.
— (dir.) *Le Bon Vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS Éditions, 2010.
— (codir.) *Le ciel ne va pas nous tomber sur la tête*, Paris, J.-C. Lattès, 2010.
— *Une famille d'Europe*, Paris, Fayard, 2011. Prix de la Paulée de Meursault.
— (dir.) *Orientation pour tous. Bien se former et s'épanouir dans son métier*, Paris, François Bourin, 2011.
— (dir.) *L'Amour du vin*, Paris, CNRS Éditions, 2013.
— *La Bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013.

DANS LA MÊME COLLECTION

Ouvrages parus

Philippe ALEXANDRE
Dictionnaire amoureux de la politique

Claude ALLÈGRE
Dictionnaire amoureux de la science

Jacques ATTALI
Dictionnaire amoureux du judaïsme

Alain BARATON
Dictionnaire amoureux des jardins

Alain BAUER
Dictionnaire amoureux de la franc-maçonnerie
Dictionnaire amoureux du crime

Olivier BELLAMY
Dictionnaire amoureux du piano

Yves BERGER
Dictionnaire amoureux de l'Amérique (épuisé)

Denise BOMBARDIER
Dictionnaire amoureux du Québec

Jean-Claude CARRIÈRE
Dictionnaire amoureux de l'Inde
Dictionnaire amoureux du Mexique

Jean DES CARS
Dictionnaire amoureux des trains

Michel DEL CASTILLO
Dictionnaire amoureux de l'Espagne

Antoine DE CAUNES
Dictionnaire amoureux du rock

Patrick CAUVIN

Dictionnaire amoureux des héros (épuisé)

Jacques Chancel
Dictionnaire amoureux de la télévision

Malek Chebel
Dictionnaire amoureux de l'Algérie
Dictionnaire amoureux de l'islam
Dictionnaire amoureux des Mille et Une Nuits

Jean-Loup Chiflet
Dictionnaire amoureux de l'humour
Dictionnaire amoureux de la langue française

Catherine Clément
Dictionnaire amoureux des dieux et des déesses

Xavier Darcos
Dictionnaire amoureux de la Rome antique

Bernard Debré
Dictionnaire amoureux de la médecine

Alain Decaux
Dictionnaire amoureux d'Alexandre Dumas

Didier Decoin
Dictionnaire amoureux de la Bible
Dictionnaire amoureux des faits divers

Jean-François Deniau
Dictionnaire amoureux de la mer et de l'aventure

Alain Duault
Dictionnaire amoureux de l'Opéra

Alain Ducasse
Dictionnaire amoureux de la cuisine

Jean-Paul et Raphaël Enthoven
Dictionnaire amoureux de Marcel Proust

Dominique Fernandez
Dictionnaire amoureux de la Russie
Dictionnaire amoureux de l'Italie (deux volumes sous coffret)
Dictionnaire amoureux de Stendhal

Franck Ferrand
Dictionnaire amoureux de Versailles

José Frèches
Dictionnaire amoureux de la Chine

Max Gallo
Dictionnaire amoureux de l'histoire de France

Claude Hagège
Dictionnaire amoureux des langues

Daniel Herrero
Dictionnaire amoureux du rugby

Homeric
Dictionnaire amoureux du cheval

Serge July
Dictionnaire amoureux du journalisme

Christian Laborde
Dictionnaire amoureux du Tour de France

Jacques Lacarrière
Dictionnaire amoureux de la Grèce
Dictionnaire amoureux de la mythologie (épuisé)

André-Jean Lafaurie
Dictionnaire amoureux du golf

Gilles Lapouge
Dictionnaire amoureux du Brésil

Michel Le Bris
Dictionnaire amoureux des explorateurs

Jean-Yves Leloup
Dictionnaire amoureux de Jérusalem

Paul Lombard
Dictionnaire amoureux de Marseille

Peter Mayle
Dictionnaire amoureux de la Provence

Christian Millau
Dictionnaire amoureux de la gastronomie

Richard Millet
Dictionnaire amoureux de la Méditerranée

Pierre Nahon
Dictionnaire amoureux de l'art moderne et contemporain

Alexandre Najjar
Dictionnaire amoureux du Liban

Henri Pena-Ruiz
Dictionnaire amoureux de la laïcité

Gilles Perrault
Dictionnaire amoureux de la Résistance

Jean-Robert Pitte
Dictionnaire amoureux de la Bourgogne

Bernard Pivot
Dictionnaire amoureux du vin

Gilles Pudlowski
Dictionnaire amoureux de l'Alsace

Yann Queffélec
Dictionnaire amoureux de la Bretagne

Alain Rey
Dictionnaire amoureux des dictionnaires
Dictionnaire amoureux du diable

Pierre Rosenberg
Dictionnaire amoureux du Louvre

Danièle Sallenave
Dictionnaire amoureux de la Loire

Elias Sanbar
Dictionnaire amoureux de la Palestine

Jérôme Savary
Dictionnaire amoureux du spectacle (épuisé)

Jean-Noël Schifano
Dictionnaire amoureux de Naples

Alain Schifres

Dictionnaire amoureux des menus plaisirs (épuisé)
Dictionnaire amoureux du bonheur

Robert Solé
Dictionnaire amoureux de l'Égypte

Philippe Sollers
Dictionnaire amoureux de Venise

Michel Tauriac
Dictionnaire amoureux de De Gaulle

Denis Tillinac
Dictionnaire amoureux de la France
Dictionnaire amoureux du catholicisme

Trinh Xuan Thuan
Dictionnaire amoureux du ciel et des étoiles

André Tubeuf
Dictionnaire amoureux de la musique

Jean Tulard
Dictionnaire amoureux du cinéma
Dictionnaire amoureux de Napoléon

Mario Vargas Llosa
Dictionnaire amoureux de l'Amérique latine

Dominique Venner
Dictionnaire amoureux de la chasse

Jacques Vergès
Dictionnaire amoureux de la justice

Pascal Vernus
Dictionnaire amoureux de l'Égypte pharaonique

Frédéric Vitoux
Dictionnaire amoureux des chats

À paraître

Christophe Barbier
Dictionnaire amoureux du théâtre

Jean-Baptiste Baronian
Dictionnaire amoureux de la Belgique

Nicolas D'ESTIENNE D'ORVES
Dictionnaire amoureux de Paris

Matthieu LAINE
Dictionnaire amoureux de la liberté

Jean-Christian PETITFILS
Dictionnaire amoureux de Jésus

Suivez toute l'actualité des Éditions Plon sur
www.plon.fr

et sur les réseaux sociaux